www.protegez-vous.ca

Protégez-Vous

La référence des consommateurs

TEST
LES BONNES HUILES à l'épicerie

Facile à trafiquer, mélangée ou rance : pas simple de trouver une bonne huile d'olive.

Nos conseils pour y voir clair et 24 produits bien cotés





Skimmer

Juin 2010 • 4,95 $

TEST
Ça chauffe ! 12 barbecues sur le gril



Protégez-Vous

www.protegez-vous.ca

La référence des consommateurs

SOMMAIRE

Juin 2010







Chroniques

Photos de la page couverture : Réjean Poudrette ; iStockphoto



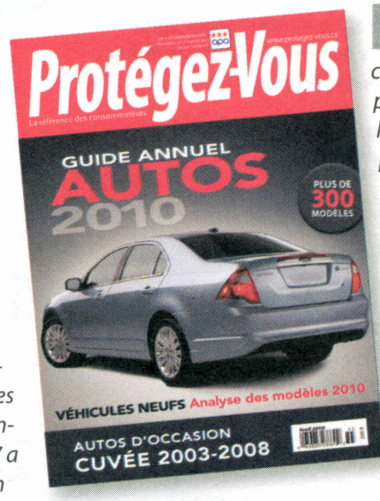
par Isabelle Girard

Fiable, Toyota ?

Vous avez encore photocopié l'édition de l'année précédente : tout ce que Toyota fait, malgré tous les rappels, est recommandé. Toyota a déjà été le symbole de la fiabilité. Ce n'est plus aussi vrai maintenant. J'aurais cru que *Protégez-Vous* l'aurait davantage reconnu dans le guide annuel *Autos 2010*. Vous hésitez à recommander plusieurs modèles américains. Mais vous recommandez des véhicules de Volkswagen, qui fabrique pourtant parmi les pires citrons.

Louis Lafortune
Gatineau

PV *Nous dressons nos propres évaluations pour comparer la fiabilité de chaque véhicule avec celle de ses rivaux dans une catégorie donnée. Par le passé, cette méthodologie a souvent fait ressortir la supériorité de certaines marques japonaises comme Honda et Toyota. Il est vrai que la qualité des produits Toyota a diminué récemment. Les nombreuses campagnes de rappels tendent à le montrer. En toute justice, mentionnons cependant que Toyota est loin d'être le seul constructeur qui ait dû rappeler plusieurs modèles ces dernières années. Malgré tout, Toyota continue d'assembler plusieurs véhicules globalement supérieurs à la moyenne de l'industrie. Nos fiches sont révisées chaque année pour tenir compte des changements. Par exemple, la cote de la Toyota Camry 2007 a été abaissée dans notre section des autos d'occasion en raison de plaintes concernant plusieurs pépins mécaniques. À l'inverse, d'autres constructeurs améliorent la qualité de leurs produits, comme c'est le cas de plusieurs modèles Ford. Nous avons aussi augmenté la cote de certaines Volkswagen récentes parce que leur rendement général est clairement au sommet de la catégorie. Il serait injuste de perpétuer la mauvaise réputation d'une marque pour ses modèles neufs, et ce même si ses anciennes voitures la méritaient pleinement. Quant aux véhicules GM, leur rendement et leur fiabilité restent en dents de scie, ce qui explique leurs résultats inférieurs à ceux des Ford. Nous espérons que ces explications sauront vous rassurer sur notre impartialité, qui est au cœur de toutes nos activités.*



Meilleur choix

La Subaru Forester est étiquetée « Meilleur choix » avec une fiabilité de quatre étoiles et le commentaire suivant : « Bonne ; il faudra voir si les problèmes de cognements du moteur sont réglés et si les culasses redessinées en 2006 ont mis fin aux fuites d'huile et d'antigel. Pièces chères et rares chez les fournisseurs indépendants. » Quels critères utilisez-vous pour en arriver à cette classification ?

Jean-Pierre Le Page
Saint-Bruno-de-Montarville

PV *Nos cotes de véhicules sont basées sur la révision annuelle de plusieurs critères tels que la fiabilité, le rendement, les performances, la consommation d'essence, la sécurité, le comportement routier, l'espace intérieur et le rapport équipement-prix. Un modèle peut très bien obtenir une note « bonne » (4 étoiles) ou « acceptable » (3 étoiles) dans la rubrique « Fiabilité » sans que ça l'empêche de mériter une cote globale « très bonne » (5 étoiles), voire une mention « Meilleur choix ». Dans le cas du Subaru Forester, son prix concurrentiel, son habitacle spacieux, son excellente visibilité, son comportement routier sûr et prévisible, ses dimensions parfaitement adaptées à la conduite urbaine, sa consommation d'essence raisonnable et sa protection à l'impact impeccable en font un des véhicules les plus équilibrés parmi les utilitaires sport compacts. La fiabilité globale du Forester s'inscrit maintenant parmi les meilleures de la catégorie. Seul le moteur a fait l'objet de problèmes plus graves jusqu'en 2005. Or, l'Association pour la protection des automobilistes ne reçoit plus de plaintes sérieuses au sujet des véhicules des années-modèles 2006 et subséquentes. Si nous avons laissé la mention dans la fiche, c'est tout simplement parce que nous n'avons pas encore eu la chance de l'évaluer à long terme. Toutefois, si les dernières années sont garantes de l'avenir, toute crainte devrait se dissiper bientôt.*



Frigo bruyant

J'ai lu avec intérêt votre test sur les réfrigérateurs (PV mars), en particulier vos recommandations pour les espaces exigus. Par contre, vous ne faites pas mention du bruit, une question qui me préoccupe puisque j'habite dans un condo.

Francine Sarrazin
Laval

PV *Le niveau sonore est inclus dans la cote « Utilisation » de notre évaluation. Aucun des modèles n'a produit de bruit particulièrement élevé. Si nous avions eu à donner une note uniquement pour cet aspect, les modèles* LG LDN20718SW *et* Samsung RB194ABWP *auraient été les meilleurs. Viennent ensuite les trois modèles* Whirlpool*, avec un léger avantage pour les modèles à congélateur en bas. Seul le modèle* Frigidaire *a émis un niveau de bruit légèrement plus élevé, mais nous ne sommes pas en mesure de dire que ça serait suffisant pour qu'il soit désagréable.*

Couches lavables

À la suite de la lecture de l'article sur les couches lavables (PV mai), j'aimerais savoir comment vous en êtes arrivés à un chiffre de 700 $ pour l'achat de couches jetables. Selon toutes les études que j'ai lues, il en coûterait entre 1400 et 2500 $ de la naissance à la propreté. J'aimerais aussi savoir si les absorbants en viscose de bambou ont subi 10 lavages avant que leur absorption ne soit comparée avec celle de la microfibre. Ce facteur est très important, car la viscose de bambou atteint son maximum d'absorption après 10 lavages et la microfibre, trois seulement.

Amélie Cloutier-Bastien
Copropriétaire de la boutique Câlins et popotin
Montréal

PV *Nous avons considéré l'utilisation de 4,16 couches par jour pendant 26 mois. Ce chiffre est tiré d'un sondage mené auprès d'utilisateurs de couches jetables par l'Environment Agency du Royaume-Uni. Le sondage montre que le nombre de couches utilisées diminue à mesure que l'enfant grandit. Cela nous fait donc un total de 3292 couches de la naissance à la propreté. Nous avons ensuite visité plusieurs magasins et noté le prix des couches jetables de marques maison vendues en gros format. En moyenne, chaque couche coûte 20 ¢. Cela donne un coût total de 658 $ que nous avons arrondi à 700 $ dans le magazine. Au sujet du conditionnement, toutes les couches de notre test ont été lavées 10 fois avant le début des tests. Nous avons pris soin de séparer les modèles en fibres naturelles de ceux qui sont en fibres artificielles pour ces lavages.*



LE MOIS PROCHAIN



ÉCRANS SOLAIRES
21 crèmes testées

Cinq questions sur les filtres

TEST
Vins d'épicerie

EXTERMINATEURS
Des punaises dans votre lit ?

SERVICE À LA CLIENTÈLE
Comment arriver à vos fins

AOÛT
BÉBÉ À BORD
Test de poussettes et de sièges d'auto

SEPTEMBRE
Nous fouillons dans votre boîte à lunch… et celle de vos enfants

Photo : iStockphoto

Convention de la Poste-publications : nº 40005188
Nº d'enregistrement : 10749
Retourner toute correspondance ne pouvant être livrée au Canada au :
SERVICE DES ABONNEMENTS
C.P. 5000, succ. Saint-Martin, Laval (Québec) H7V 0A5
1-866-895-7186

▶ BRÈVES

par Stéphan Dussault, Frédéric Perron et Stéphanie Perron

Vente de maisons

MLS contesté

Si vous avez acheté une maison au cours des dernières années, vous avez probablement consulté le Service inter-agences (SIA), mieux connu sous le sigle de MLS (Multiple Listing Service). Son site, Realtors.ca, est devenu un incontournable dans le monde de l'immobilier canadien ; 90 % des transactions résidentielles passent par ce service.

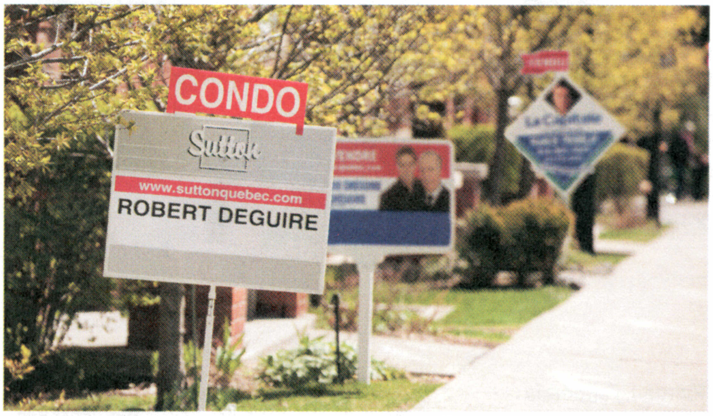


Photo : Réjean Poudrette

Selon le Bureau de la concurrence du Canada, le système SIA/MLS nuit au libre marché. Pour y inscrire une maison à vendre, il faut absolument faire affaire avec un agent immobilier et prendre toute une gamme de services dont on n'a pas nécessairement besoin, par exemple la présentation d'offres et la négociation d'un contrat de vente finale. Cette pratique aurait pour effet de maintenir les services des agents immobiliers à un coût élevé.

Après une enquête de deux ans et des négociations infructueuses, le Bureau de la concurrence a décidé de contester les règles imposées par l'Association canadienne de l'immeuble sur le système SIA/MLS. En réponse à cette poursuite, l'Association a modifié ses règles en mars pour permettre au consommateur de payer un agent immobilier uniquement pour faire inscrire sa maison dans le système, sans être obligé d'acheter les services afférents.

Le Bureau de la concurrence veut tout de même obtenir un jugement à ce sujet. Le Tribunal de la concurrence devrait rendre sa décision dans les prochaines semaines. **FP**

Briquets à usages multiples

Utiles, mais dangereux



Photo : Santé Canada

Au Canada, les briquets utilisés pour allumer un barbecue ou un feu de camp doivent satisfaire à des normes de sécurité. Pourtant, plus d'un million d'entre eux ont dû être retirés du marché depuis 2009. Les causes sont nombreuses : mécanisme de sécurité inadéquat, flamme trop haute, fuites de combustible, directives de remplissage incomplètes, flamme qui augmente d'intensité subitement ou qui continue de brûler alors que le dispositif d'allumage a été relâché.

« Nous recommandons aux fabricants de tester la conformité de tous leurs briquets avant de les importer au pays », dit David Thomas, de Santé Canada. Or, la recommandation est loin de porter fruit. En effet, l'organisme fédéral a récemment testé 15 modèles de briquets à usages multiples. Résultat ? Un seul respectait les normes de sécurité ! Parmi les modèles non conformes, 11 ont dû être rappelés parce qu'ils présentaient de graves problèmes. Voilà un constat d'autant plus inquiétant que plusieurs modèles sur le marché n'ont jamais été testés par Santé Canada…

Conseils de sécurité

- Ne laissez pas les briquets à l'extérieur ; les chauds rayons du soleil peuvent endommager le plastique et le combustible pourrait s'échapper.
- Assurez-vous que le dispositif d'allumage est doté d'un mécanisme protège-enfants.
- Allumez le briquet AVANT d'ouvrir le robinet de gaz ou de propane du barbecue.

Pour savoir si un modèle fait l'objet d'un rappel, rendez-vous à www.protegez-vous.ca/rappels ou à www.canadiensensante.gc.ca. **SP**

VRAI OU FAUX ?

On a volé le GPS que j'avais laissé fixé sur le pare-brise de ma voiture. C'est ma police d'assurance auto qui couvrira le vol.

Faux. Que le délit soit commis dans votre maison ou à l'extérieur, c'est votre assurance habitation qui couvre le vol de vos biens, par exemple un GPS portatif ou un ordinateur portable oublié sur la banquette arrière de votre véhicule. Si toutefois on vole une partie de votre voiture (comme les enjoliveurs, le système de son ou un GPS « intégré » au tableau de bord), vous devez vous adresser à votre assureur automobile. **SP**

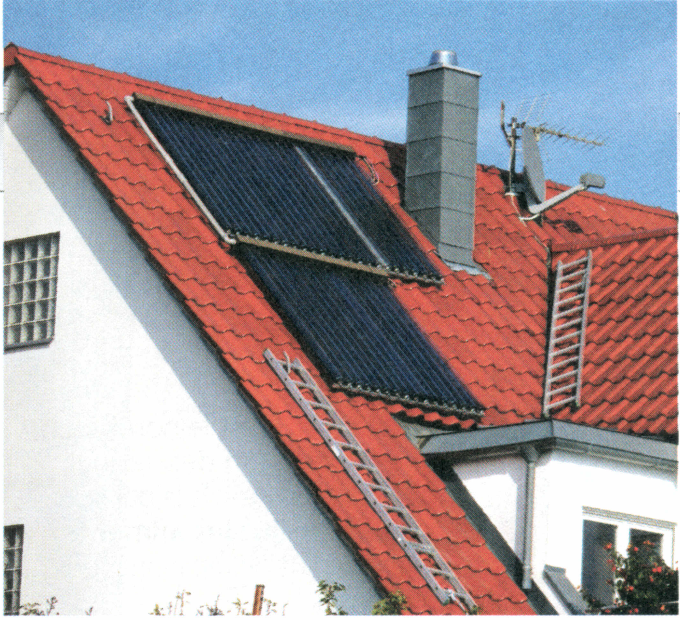


Photo : iStockphoto

Chauffe-eau solaire

Le flop d'un projet vert rempli de promesses

Le programme de subvention à l'achat d'un chauffe-eau solaire lancé par Québec en juin 2009 n'est pas aussi populaire que prévu. L'Agence de l'efficacité énergétique (AEE) espérait recruter 600 clients. Presque un an plus tard, on a installé seulement 26 systèmes. L'offre semble pourtant intéressante. Les 600 premiers résidants québécois à en faire la demande profitent d'une aide financière allant de 2700 à 4250 $. L'installation des panneaux solaires branchés à leur chauffe-eau permet de réduire la facture d'eau chaude d'environ 60 %. Le problème : le coût beaucoup plus élevé que prévu pour l'achat et l'installation de cette technologie. Au départ, l'AEE annonçait que l'acquisition de deux panneaux pour une maison unifamiliale de quatre personnes permettrait d'économiser 200 $ sur une facture annuelle d'eau chaude de 320 $. Un an plus tard, ces estimations sont toujours valables. Ce qui ne l'est plus, c'est le prix d'achat et d'installation, qu'on évaluait à l'époque à 7500 $. À ce prix, une subvention de 3750 $ rembourserait la moitié de la facture.

L'Agence décrit toujours son projet comme « représentant environ 50 % du coût d'un système ». Or, après avoir contacté des vendeurs qu'elle a mandatés, nous constatons qu'il est difficile de s'en tirer à moins de 11 000 $. Faites le calcul. En soustrayant la subvention, vous payez vos panneaux environ 7250 $. Avec des économies d'eau chaude de 200 $ par an, les panneaux seront rentabilisés dans 36 ans.

« L'Agence a basé ses calculs sur le prix des systèmes en Ontario. Mais je n'ai pas assez de demandes pour offrir les panneaux solaires à ce prix », explique Sébastien Guillemette, de Guillemette Énergie, l'un des installateurs proposés par l'AEE. « Nos estimations de coûts ont été faites sur la base de discussions avec ces installateurs. C'est désolant de voir ces hausses de coût », rétorque Luce Asselin, qui dirige l'Agence. L'AEE ne compte pas ajuster ses subventions aux prix du marché, soulignant laconiquement qu'un bilan sera fait lorsque le programme prendra fin, en octobre prochain. Difficile d'évaluer ce qui sera fait. À ce moment, l'Agence risque d'être abolie et intégrée au ministère des Ressources naturelles et de la Faune, comme annoncé en mars dans le budget provincial. **SD**

HEIN ?

par Stéphanie Perron



Mesdames, prenez-en bonne note !

Envoi de Claire Beaulieu, Montréal



Les couleurs ont besoin d'affection. Prenez-en soin et dites-leur que vous les aimez.

Envoi de Marie Mayrand, Québec



Choquez la preuve. Dites-lui des méchancetés et maltraitez-la.

Envoi de François Lavigne, Roxboro

Vous tombez sur des modes d'emploi rigolos ? Envoyez-nous vos trouvailles avec vos coordonnées. **hein@protegez-vous.ca**

par Stéphanie Perron

Publicité

Veut-on vraiment vous aider à mieux acheter ?

La publicité nous informe pour que nous fassions de bons achats. C'est du moins ce que prétendent les innombrables messages de Brand Power diffusés à la télévision depuis quelques années. Dans un format qui n'a rien à envier aux réclames des années 1960, Brand Power nous apprend des « faits » sur une panoplie de produits comme les essuie-tout, le poulet tranché et les nettoyants pour prothèses dentaires. Le but de ces annonces est-il réellement de nous inciter à faire des choix éclairés ? Pas vraiment.

Sur son site Web, Brand Power affirme « traiter les consommateurs avec respect en leur prodiguant des renseignements utiles pour les aider à choisir parmi les produits proposés au supermarché ». On souligne d'ailleurs que le contenu des messages répond à des critères stricts. Or, le site explique aussi que Brand Power est un service publicitaire payé par les fabricants qui désirent annoncer leur marchandise. Autrement dit, on recommande des produits aux téléspectateurs… mais seulement si quelqu'un paye pour qu'on en vante les mérites !

Le service est dirigé par la multinationale Buchanan Group, qui diffuse aussi les messages télévisés MediFacts, des publicités aux allures de capsules d'information dont l'objectif réel consiste à vendre des lentilles cornéennes, des médicaments contre l'herpès et d'autres produits liés à la santé.

Bref, il suffit d'examiner la mission de Buchanan Group pour constater qu'il ne faut pas prendre au pied de la lettre le slogan « Brand Power vous aide à mieux acheter ». **SP**



Photo : Brand Power (Buchanan Group)

▸ Buchanan Group diffuse ses publicités dans une vingtaine de pays. C'est donc dire que les Polonais, les Mexicains et les Sud-Africains ont eux aussi leur « Madame Brand Power ».

VITE DIT

1228 C'est le nombre de plaintes reçues l'an dernier par Les normes canadiennes de la publicité. C'est la **publicité sur les aliments** qui a généré le plus de récriminations, soit 163 plaintes.

Vous déménagez ?

Contactez le **Service québécois de changement d'adresse** qui permet de signaler, en une seule démarche, votre déménagement à ces ministères et organismes :



- Revenu Québec
- Régie de l'assurance maladie du Québec
- Société de l'assurance automobile du Québec
- Directeur général des élections
- Régie des rentes du Québec
- Ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale

514-644-4545, 418-644-4545 ou 1-877-644-4545
www.adresse.info.gouv.qc.ca

La Loi sur l'accès à l'information accorde aux citoyens le droit d'obtenir des renseignements détenus par les institutions fédérales. Or, la majorité d'entre elles ne respectent pas les échéances prévues par la loi. Par exemple, **Santé Canada** prend en moyenne 132 jours pour répondre aux demandes. La loi prévoit un maximum de 30 jours !

Ne touchez pas à mon gazon !

En arrivant à la maison, vous constatez qu'une petite affiche plantée dans votre pelouse indique qu'elle a été entretenue. Non seulement vous n'avez rien demandé, mais on a laissé une facture dans votre boîte aux lettres. Ne payez rien ! Pour exiger un paiement, l'entreprise doit prouver que vous avez donné votre consentement, soit par un contrat signé, soit avec l'enregistrement d'une conversation téléphonique. En cas de litige, contactez l'Office de la protection du consommateur au 1-888-OPC-ALLO.

par Stéphanie Côté, M.Sc., Dt.P., et Nathalie Jobin, Ph.D., Dt.P.,
Extenso, le Centre de référence sur la nutrition humaine de l'Université de Montréal

Boissons gazeuses

Bientôt toutes caféinées !

C'est à n'y rien comprendre : d'un côté, Santé Canada « encourage les Canadiens à surveiller leur apport quotidien en caféine de façon à éviter tout excès » et de l'autre, ce même ministère autorise la caféine comme additif alimentaire dans l'ensemble des boissons gazeuses… Les produits comme le 7-Up, traditionnellement dépourvus de caféine, peuvent dorénavant en contenir jusqu'à 150 ppm (les colas en renferment au plus 200 ppm).

L'industrie canadienne veut ainsi imiter les États-Unis et l'Europe et concurrencer le très populaire marché des boissons énergisantes. Voilà une source de plus à surveiller pour les personnes sensibles aux effets de la caféine, notamment les enfants et les femmes enceintes ou qui allaitent. Pour compliquer la tâche, les fabricants de ces nouvelles boissons ne seront pas obligés de préciser la quantité totale de caféine qu'elles renferment. Santé Canada les invite à le faire volontairement, tout comme il leur suggère d'indiquer la présence de la substance sur le devant de l'emballage. Outre le fait que cet additif doit figurer dans la liste des ingrédients, aucune autre mention n'est obligatoire. Ce sera donc à vous de vérifier si votre boisson favorite en contient ou non.

En fin de compte, voilà une raison de plus pour n'en consommer que très occasionnellement. **NJ**



Photos : Réjean Poudrette

Torsades aux fruits

Une saine collation ?

Étant faites de fruits concentrés sans sucre ajouté, les collations Fruit Twists de Del Monte représentent-elles vraiment « le parfait équilibre entre le goût et la santé » ? Pas si simple. Une (petite) portion de 18 g de torsades fournit 3 c. à thé de sucre, une quantité qui représente presque 70 % de son poids et 80 % de ses calories.

Cela n'est pas étonnant, puisque ce sont, à l'image des fruits séchés, des purées de plusieurs fruits déshydratés. Par exemple, une portion de 30 ml (15 g) de canneberges séchées fournit autant de calories et de sucres. Ces torsades (tout comme les fruits séchés) ont aussi un potentiel cariogène élevé. En raison, bien sûr, de leur concentration en sucre, mais aussi à cause de leur texture, qui les fait coller aux dents.

En consommant 175 ml (107 g) de fruits frais, comme des bleuets, vous obtiendrez la même quantité de calories et de sucres, mais aussi trois fois plus de fibres. Et à cause de leur plus grand volume, les fruits frais sont plus satisfaisants. C'est un des effets recherchés en prenant une collation, non ? À retenir : les torsades aux fruits et les fruits séchés peuvent remplacer avantageusement les friandises, mais ils ne devraient pas prendre la place d'un fruit frais et ne constituent pas à eux seuls une collation complète ! **NJ**



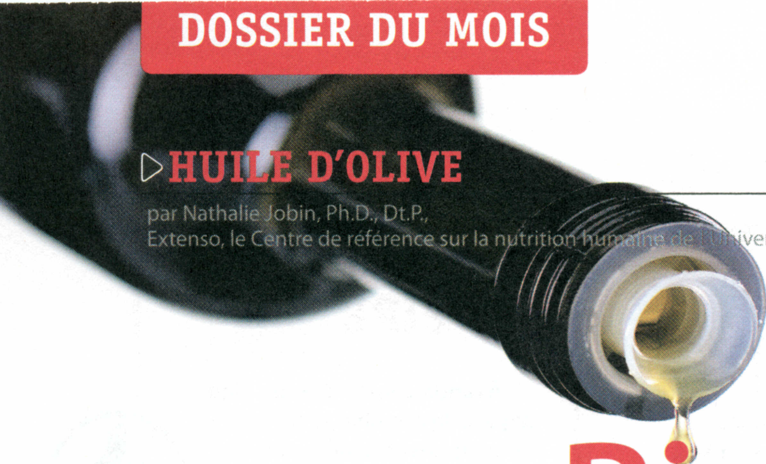
DU MEILLEUR AU PIRE

À l'approche de l'été, des pique-niques, du camping et des feux de camp, les croustilles sont de plus en plus tentantes. Lorsque l'envie vous prend d'en manger, optez pour les versions cuites au four, comme les **TORTILLAS** de **GARDEN OF EATIN'**. Elles sont cinq fois moins grasses que les croustilles ordinaires (3 g contre 16 g environ par portion de 50 g). La plupart des croustilles cuites au four sont similaires du côté du gras. Au chapitre du sel, la teneur varie davantage. Les **TORTILLAS JAUNES CUITES AU FOUR AVEC GRAINES DE LIN** de **GARDEN OF EATIN'** sont parmi les moins salées avec 210 mg de sodium par portion. Cependant, qu'elles soient de maïs, de pomme de terre, de légumes, cuites au four ou frites, avec graines de lin ou non, les croustilles devraient demeurer des gâteries occasionnelles.



Si certaines croustilles méritent une mention d'honneur, d'autres grignotises devraient être mises à l'index. C'est le cas des **SPIRALES AU MAÏS** de **SELECTION**, dont plus de la moitié du poids provient des gras. En effet, elles renferment 27 g de lipides par portion de 50 g, soit l'équivalent de presque 7 c. à thé de beurre. L'huile utilisée a beau être de canola et dénuée de gras trans, cela ne compense pas les défauts du produit. Les spirales au maïs et les bâtonnets au fromage en général sont parmi les grignotises les plus riches en gras et en calories (sauf les versions cuites au four). Leur légèreté et leur texture aérée ne doivent pas vous tromper ! **SC**





▷ HUILE D'OLIVE

par Nathalie Jobin, Ph.D., Dt.P.,
Extenso, le Centre de référence sur la nutrition humaine de l'Université de Montréal

Richesses naturelles



DEPUIS LA DÉCOUVERTE, DANS LES ANNÉES 1950, DES BIENFAITS DU RÉGIME MÉDITERRANÉEN, **LA POPULARITÉ DE CET ALIMENT TRADITIONNEL N'A PAS CESSÉ DE CROÎTRE**.

De toutes les matières grasses à usage culinaire sur les tablettes, les huiles végétales demeurent les plus utilisées. Elles sont extraites de différents aliments, dont l'olive, le germe de certaines céréales (blé ou maïs), les noix, le soya, et les graines d'autres plantes comme le tournesol, le sésame et le colza (ou canola). Au-delà de leur diversité, les huiles ont toutes un point en commun : elles sont composées à 100 % de gras. Une cuillerée à table (15 ml ou 14 g) fournit 120 calories et 14 g de matières grasses.

Chaque huile a une composition unique en acides gras, avec une prédominance pour un ou deux types d'acides gras : saturés, monoinsaturés ou polyinsaturés. Les acides gras monoinsaturés sont reconnus pour leur effet protecteur contre les maladies du cœur. Les huiles d'olive et de canola en sont riches. Les huiles tropicales comme l'huile de palme ou de noix de coco, composées principalement d'acides gras saturés, sont par contre à éviter en raison de leurs effets nuisibles sur le cholestérol sanguin.

Et l'huile d'olive ?

La faible teneur en gras saturés et la teneur élevée en gras monoinsaturés de l'huile d'olive en font un aliment intéressant du point de vue nutritionnel. Elle n'a toutefois pas que des vertus. Contrairement aux huiles de canola, de soya ou de noix, l'huile d'olive ne contient presque pas d'acides gras essentiels oméga-3 et oméga-6. Ces derniers sont dits « essentiels » parce que le corps ne peut pas les fabriquer lui-même et qu'ils sont nécessaires à son bon développement et fonctionnement. Il est donc primordial de les obtenir par le biais de l'alimentation. Comme quoi plusieurs types d'huiles ont leur place dans une alimentation équilibrée !

Photos : Réjean Poudrette

À cuire et nature

L'huile d'olive est sans contredit la bienvenue à votre table. Consommez-la en remplacement d'autres types de gras, par exemple plutôt que du beurre ou de la margarine hydrogénée sur le pain. Les Italiens s'en régalent ! Pour les sautés ou la friture, privilégiez une huile d'olive raffinée dont le point de fumée est plus élevé (210 °C selon le Conseil oléicole international [COI]) que celui de l'huile d'olive vierge extra (qui varie de 160 à 208 °C, selon les sources et selon la quantité d'acides gras libres). En effet, la température de friture atteint généralement de 175 à 190 °C, ce que supportera facilement l'huile raffinée. Une huile d'olive vierge extra se déguste nature, à froid (crue). Elle est idéale pour les vinaigrettes, sur les légumes grillés, le saumon fumé, les pâtes, etc.

Les huiles pressées à froid contiennent naturellement plus de substances antioxydantes que les huiles raffinées, mais aussi plus de substances pro-oxydantes, responsables des réactions de rancissement. Lorsque le contenu en antioxydants de l'huile est épuisé, elle commence à rancir. On peut reconnaître une huile rance à son odeur désagréable de peinture à l'huile ou de vernis. À ce stade, on ne devrait pas la consommer. Voyez dans l'article à la page 10 des détails sur les dates de péremption.

Comprendre l'étiquette

Sur les bouteilles, on lit plusieurs mentions en français, en italien ou en grec. Rien pour nous simplifier la vie ! Que veulent vraiment dire les expressions « pressée à froid », « légère » ou « sans cholestérol » ? L'encadré ci-contre décortique ces allégations.

Que veulent dire ces expressions ?

HUILE D'OLIVE

▸ Quand on voit « huile d'olive » tout court, on a généralement affaire à une **huile raffinée** ou à un **mélange d'huile vierge et raffinée**. Les huiles raffinées sont extraites par pressage à chaud et par addition de solvants. Puis on raffine pour obtenir un produit propre à la consommation. Cette méthode est plus productive et elle confère à l'huile une durée prolongée, mais elle atténue sa saveur, sa couleur et ses arômes, en plus d'affaiblir – voire détruire – les antioxydants et autres composés phytochimiques qu'elle contient. Sa teneur en acides gras libres est d'au plus 0,3 g par 100 g (0,3 % d'acidité).

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

▸ Une telle huile est extraite par des procédés mécaniques ou physiques qui n'entraînent pas son altération. En plus de respecter le Règlement sur les aliments et drogues, les produits vendus sous le nom d'**huile d'olive vierge** ou **vierge extra** (ou « extra vierge ») doivent satisfaire aux normes du COI. L'huile d'olive vierge extra est définie par son goût parfait et par son acidité d'au plus 0,8 %. On est plus permissif avec l'huile d'olive vierge, car selon le COI elle peut présenter quelques petits défauts à la dégustation et son acidité peut s'élever jusqu'à 3,3 %. Au-delà de ce taux, il s'agit d'huile lampante, impropre à la consommation à moins d'être raffinée. De plus en plus d'huiles affichent leur taux d'acidité.

EXTRA LÉGÈRE

▸ Les termes **Légère** ou **Extra légère** font référence à la saveur ou à la couleur de l'huile. Ne les confondez pas avec la teneur en gras : aucune huile ne peut être allégée en matières grasses.

PREMIÈRE PRESSION À FROID

▸ Les mentions **Première pression à froid** et **Pression à froid** signifient que l'huile est extraite par simple travail mécanique, sans chaleur ni produits chimiques. Toutes les huiles vierges et vierges extra sont nécessairement pressées à froid. Ce procédé d'extraction préserve les antioxydants et donne une saveur, une couleur et une odeur particulières à l'huile. L'huile pressée à froid est à privilégier à l'huile raffinée pour ses éléments nutritifs et ses propriétés organoleptiques.

Pure à 100%

▸ On trouve cette mention tant sur des **huiles d'olive vierges extra** que sur des **mélanges d'huile d'olive vierge extra et raffinée**. Selon l'Agence canadienne d'inspection des aliments, on s'attend d'un aliment qualifié de « pur » ou de « pur à 100 % » qu'il ne soit pas contaminé, ni falsifié et qu'il ne contienne que des substances qui devraient normalement s'y trouver. Selon Santé Canada, l'huile d'olive ne devrait contenir rien d'autre que l'huile provenant du fruit de l'olivier, sinon que « de l'alphatocophérol (vitamine E) en quantité suffisante pour remplacer la perte due au raffinage, pourvu qu'une telle addition soit déclarée sur l'étiquette ».

SANS CHOLESTÉROL

▸ Comme toute autre huile végétale, l'huile d'olive ne contient pas de cholestérol. Selon le guide d'étiquetage de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, il est acceptable de trouver la mention « L'huile d'olive est un aliment sans cholestérol », mais pour afficher « Sans cholestérol » tout court, le produit ne doit pas contenir plus de 2 mg de cholestérol ni plus de 2 g de gras saturés par portion de référence. C'est le cas de toutes les huiles d'olive de notre test à la page 14. Il est donc correct d'y lire « Sans cholestérol » même si c'est superflu !

◂◂



Photos : iStockphoto; Réjean Poudrette

▶ HUILE D'OLIVE

par Jean-François Gazaille

Magouilles bien huilées

DE L'HUILE D'OLIVE COUPÉE AVEC DE L'HUILE DE TOURNESOL. DES BOUTEILLES SANS DATE DE PÉREMPTION. VOUS ACHETEZ PEUT-ÊTRE **UN PRODUIT FRELATÉ SANS LE SAVOIR.**

« Regarde cette bouteille de Carapelli : 5 $ pour 750 ml ! En considérant les frais de production et de transport, il est impossible d'avoir une authentique huile d'olive vierge extra à ce prix-là. » Peu d'huiles trouvent grâce aux yeux du critique gastronomique Robert Beauchemin, même chez Milano, une épicerie bien connue du quartier italien de Montréal. « De toute façon, ajoute l'auteur du livre de recettes *Huile d'olive*, la bouteille est transparente. L'éclairage artificiel et la lumière du jour altèrent le produit. C'est une deuxième bonne raison de ne pas l'acheter. »

Tenez-vous-le pour dit : acheter une bonne bouteille d'huile d'olive vierge extra n'est pas une mince affaire. D'aucuns disent qu'il faut y mettre autant de soin – et d'argent – que pour un grand vin. Or, le pire et le meilleur se côtoient dans les épiceries. La grande industrie porte ombrage aux petits artisans, et l'ampleur du frelatage n'aurait d'égale que notre méconnaissance de ce produit d'importation dont on ne saurait plus se passer.

L'enthousiasme pour l'« or vert » ne se dément pas. En 2008, le marché mondial de l'huile d'olive était évalué à plus de 10,6 milliards de dollars. Cette année-là, le Canada en a importé pour près de 148 millions de dollars, soit 30 000 tonnes. C'est trois fois plus qu'en 1990 ! En Amérique du Nord, mais surtout aux États-Unis, l'huile d'olive doit en grande partie sa popularité à ses vertus thérapeutiques. La Food and Drug Administration a donné un sérieux coup de pouce à l'industrie en 2004 en autorisant les producteurs oléicoles à inscrire sur leurs étiquettes que la faible teneur en gras monoinsaturés de l'huile d'olive contribue à réduire les maladies cardiaques. Les bouteilles vendues au Canada n'affichent pas ce genre d'allégation.

« Tout cela permet aux grands groupes industriels de refiler aux consommateurs de l'huile médiocre », déplore Antonella Manca-Mangoff, dégustatrice professionnelle et présidente fondatrice du Conseil oléicole du Canada, un organisme de valorisation de l'huile d'olive auprès des consommateurs. Robert Beauchemin critique aussi ce marketing « santé ». « Il y a quelques

années, les grandes marques proposaient de l'huile "légère". C'était une arnaque : une huile ne peut être légère, c'est du gras! On a depuis ajouté en petits caractères "goût léger". Comment a-t-on allégé le goût? Va savoir… »

Vraiment d'Italie?

Les consommateurs, disent les critiques, font aussi les frais d'un certain détournement d'image de l'Italie. L'inscription «Produite en Italie» ne signifie pas que l'huile est italienne, explique Angelo Rindone, président d'Itaca Direct, une maison d'importation de produits fins italiens. Cela indique seulement qu'elle a été embouteillée en Italie, souvent après avoir été livrée en vrac d'un pays tiers. Bertolli, Carapelli, Mastro et autres marques populaires «italiennes» commercialisent essentiellement des huiles espagnoles ou des coupages d'huiles méditerranéennes, souvent raffinées. «La grande majorité des gros producteurs oléicoles italiens sont passés aux mains de groupes étrangers, notamment espagnols. Seuls les petits et moyens producteurs sont restés italiens», dit M. Rindone. Ainsi, en 2008, la société espagnole Grupo SOS, déjà détentrice de la marque Carapelli, a acheté de la multinationale britannique Unilever la marque Bertolli, la plus vendue dans le monde, pour la coquette somme de 630 millions d'euros. On est loin des petites oliveraies bucoliques de la Toscane…

En fait, l'Italie ne représente plus que 20 % de la production mondiale d'huile d'olive. Elle est largement devancée par l'Espagne (43 %) et talonnée par la Grèce (13,5 %). Quant à la France, avec une production famélique de 4000 tonnes en 2007, elle se contente du 15e rang. Pas étonnant que les jolis flacons de Puget, première marque française, renferment de l'authentique huile… grecque!

Fraudes mises au jour

Ce mélange des genres n'est sûrement pas étranger aux nombreux cas de fraude à grande et petite échelles dévoilés ces dernières années. En 2007, les autorités italiennes ont découvert, après avoir analysé les huiles de quelque 750 producteurs locaux, que plus de 200 d'entre eux vendaient des produits coupés avec des huiles importées d'autres pays méditerranéens. Une autre opération a permis d'apprendre la même année que des sociétés oléicoles refilaient aux consommateurs de l'huile de soya colorée à la chlorophylle ou de l'huile d'olive coupée avec de l'huile de noisette, pratiquement indétectable.

Ces tromperies ont convaincu le gouvernement italien de resserrer les normes, notamment en obligeant les distributeurs à indiquer la provenance des olives et le lieu de production de l'huile destinée au marché intérieur. La Commission européenne s'est d'abord irritée, voyant là des mesures protectionnistes, mais elle s'en est finalement inspirée pour créer un régime d'appellations contrôlées européennes (voyez l'encadré ci-contre).

Si on trouve désormais au Canada des huiles certifiées par ces appellations, surtout dans les commerces spécialisés et très rarement dans les supermarchés, elles n'obéissent cependant à aucune règle canadienne ou québécoise. Les seules normes que doivent respecter les importateurs d'huile d'olive au Canada sont les exigences d'étiquetage et de composition énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues et celles du Conseil oléicole international.

Origine contrôlée

Depuis le 1er juillet 2009, tous les producteurs d'huiles d'olive vierges et vierges extra vendues en Europe doivent indiquer l'origine géographique des olives et du moulin. La règle s'applique autant aux producteurs européens que non européens. Le consommateur européen peut donc désormais lire sur les bouteilles des mentions comme «Produit de l'UE», «Produit de l'Uruguay» ou «Huile d'olive vierge obtenue en Espagne à partir d'olives récoltées en Tunisie». Les étiquettes doivent aussi préciser s'il s'agit d'un produit coupé d'huiles européennes et non européennes.

Les huiles d'olive vierges et vierges extra peuvent aussi arborer des sceaux d'«Appellation d'origine protégée» (AOP) ou d'«Indication géographique protégée» (IGP). L'AOP désigne la dénomination du produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu. Les systèmes d'appellation traditionnels locaux (Appellation d'origine contrôlée [AOC, France], Denominazione d'origine controllata [DOC, Italie], Denominazione d'origine protetta [DOP, Italie], Denominacion de origen [DO, Espagne]) ont actuellement la même valeur que l'AOP. Mais à partir de 2012, seule l'AOP aura force de loi en Europe. L'Espagne, la France, la Grèce, l'Italie et le Portugal sont les seuls pays européens produisant de l'huile d'olive vierge extra certifiée AOP. L'IGP, une appellation moins étroite, certifie que le lien avec le terroir demeure à un des stades au moins de la production, de la transformation ou de l'élaboration. Une certification «IGP Toscane», par exemple, peut signifier que les olives sont toscanes, mais qu'elles ont été pressées dans une autre région de l'Italie.

L'étiquetage peut aussi mentionner les caractéristiques comme le goût et le parfum, mais seulement dans les cas des huiles d'olive vierges ou vierges extra.

Au Canada, les supermarchés ne tiennent pas d'huiles d'appellation d'origine contrôlée, hormis de très rares exceptions comme l'huile de Toscane Le Choix du Président, certifiée IGP, ou la Kolympari, une AOP grecque. Il faut donc se rabattre sur les épiceries spécialisées ou les petits importateurs pour dénicher des huiles d'origine certifiée.



▸ L'Espagne domine le marché de l'huile d'olive. Sa production est deux fois celle de l'Italie.

Les marques populaires et bon marché, qui monopolisent les tablettes des grandes surfaces, sont les plus susceptibles d'être adultérées. Et, ces dernières années, plusieurs importateurs d'huile d'olive frelatée se sont fait pincer par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), au terme d'un programme spécial de surveillance institué dans la foulée des fraudes majeures survenues en Italie. En 2007, 33 % des produits ciblés se sont avérés adultérés, comparativement à seulement 6 % en 2002.

Tucom, une entreprise de Mirabel qui distribue la marque Olivia, a écopé en avril 2007 d'une amende de 4000 $. L'année dernière, trois sociétés ontariennes se sont vu infliger des amendes allant de 7500 à 150 000 $ pour avoir importé des produits contenant jusqu'à 50 % d'huile de tournesol ! Il s'agit d'Italian Products Distribution, de Jan K. Overweel, distributeur des huiles Emma et Cortina, et de Santa Maria Foods, dépositaire de la marque Mastro.

Mais d'aucuns estiment qu'il en faudra plus pour porter un véritable coup dur aux fraudeurs. Avec seulement une vingtaine d'inspecteurs au Québec, l'ACIA n'est pas en mesure de tout contrôler, dit Angelo Rindone. En outre, l'Agence n'analyse qu'une centaine d'échantillons prélevés auprès des grossistes du pays. « L'inspection des stocks d'huile d'olive est une tâche parmi d'autres, reconnaît Maryse Valiquette, agente de programme et conseillère scientifique à l'ACIA. Mais une centaine d'échantillons par année, c'est nettement suffisant. » Quelle part de cet échantillonnage se solde par des saisies et des amendes ? L'Agence refuse de le préciser. « Depuis 2007, la situation s'améliore », se contente de dire M^me^ Valiquette.

L'importateur Angelo Rindone doute de l'efficacité des méthodes de travail de l'ACIA. « L'Agence devrait resserrer ses procédures. Les inspecteurs s'annoncent longtemps d'avance et me demandent quelles huiles échantillonner plutôt que de les prendre au hasard », dénonce-t-il. L'ACIA réfute cette allégation. « À ma connaissance, c'est l'inspecteur qui fait l'échantillonnage, sinon ça fausse les résultats, dit Mme Valiquette. Et, bien que la loi stipule que les inspecteurs ne sont pas tenus de s'annoncer, ils doivent souvent prendre rendez-vous lorsqu'il s'agit de visiter un entrepôt non surveillé durant les heures ouvrables. »

Meilleur avant

Autre détail agaçant pour les puristes de l'huile d'olive : le Canada n'oblige pas les fabricants à indiquer la date de péremption des aliments ayant une durée de conservation de plus de trois mois. Comme l'huile d'olive se conserve de 18 à 24 mois après son embouteillage, bien des producteurs omettent d'inscrire la date de péremption. Certains marchands en profitent pour passer une « petite vite » aux consommateurs, note Mme Manca-Mangoff. « Dans une épicerie grecque de Toronto, on m'a dit que l'huile d'olive se conservait de quatre à cinq ans ! » Et si, d'aventure, des inspecteurs de l'ACIA tombent sur un lot périmé, ils ne sont pas tenus d'en faire rapport. « Ce paramètre échappe à la compétence de l'ACIA, reprend Mme Valiquette. Ce n'est pas une question de salubrité ou de risque pour la santé. Cela relève de la responsabilité du marché. »

N'empêche, tous les contenants d'huile d'olive devraient porter une date de péremption, voire la date de récolte des olives, puisqu'elles doivent être pressées dans les heures suivant leur cueillette, plaide Antonella Manca-Mangoff. Ces renseignements sont inscrits sur la plupart des bouteilles vendues par les petits importateurs et sont, selon elle, un gage de pratiques saines. « J'ai vu en Italie des gros producteurs entreposer des olives pendant plusieurs jours, raconte Mme Manca-Mangoff, dont la famille exploite une oliveraie en Sardaigne. Elles fermentaient et étaient couvertes de vers. »

« L'huile d'olive, c'est du jus d'olive, ajoute pour sa part Robert Beauchemin. Une huile est au mieux dans les six premiers mois en bouteille. Elle perd complètement son goût et ses vertus thérapeutiques au bout de deux ans. Bien que l'huile d'olive doive aujourd'hui sa popularité en Amérique du Nord à ses propriétés antioxydantes, les consommateurs sont rarement assurés d'en trouver en abondance dans les huiles



▸ Les dates de péremption sont rarement inscrites sur les bouteilles d'huile d'olive bon marché.

bon marché ou embouteillées depuis trop longtemps. » Autrement dit, si vous achetez aujourd'hui une huile d'olive « bonne jusqu'au 31 décembre 2010 », en vous disant que vous aurez largement le temps de la consommer d'ici là, rappelez-vous qu'elle a été embouteillée à l'automne 2008 ! Contrairement au vin, l'huile d'olive ne s'améliore pas avec l'âge.

Les grandes chaînes d'alimentation affirment s'efforcer de proposer des huiles portant une date de péremption. « C'est le cas de toutes les marques maison de nos membres », jure Frédéric Alberro, vice-président, affaires publiques, du Conseil canadien des distributeurs en alimentation. Or, une virée dans quelques supermarchés de Montréal et de Granby en Montérégie nous a permis de constater que les huiles d'olive, de marques maison et nationales, affichaient rarement une date de péremption. « Avec le numéro de lot inscrit sur la bouteille, le personnel peut connaître la date d'expiration des huiles de marque maison, mais pas les consommateurs, dit Robert Émond, gérant de l'épicerie Loblaws à Granby. Cependant, nos employés ne peuvent interpréter les numéros de lot des marques nationales. C'est aux fournisseurs de veiller à la rotation des stocks. » « Comme les supermarchés ne tiennent que des produits qui se vendent en masse, il y a une bonne rotation naturelle des huiles d'olive », argue M. Alberro.

Au-delà de la gestion des stocks et de la salubrité, les experts croient que la meilleure façon de vérifier la qualité d'une huile d'olive est de la goûter. « Quand elle est fraîche, l'huile racle un peu la gorge, puisque les polyphénols – ces substances aux propriétés anticoagulantes – sont alors très actifs », explique Robert Beauchemin.

Une poignée de commerces spécialisés, surtout dans les grands centres urbains, font systématiquement déguster leurs produits aux consommateurs, mais les supermarchés le proposent rarement. Quant aux épiceries fines, elles refilent parfois des produits périmés, s'insurge Antonella Manca-Mangoff : « J'ai déjà fait une tournée des épiceries fines de Toronto, sans me présenter comme dégustatrice professionnelle. Je me suis fait servir par des commis qui n'y connaissaient rien et qui m'ont offert des huiles rances ! »

D'ici à ce que les consommateurs québécois s'y connaissent autant en huiles d'olive qu'en vins, ils devront se fier davantage à leur instinct qu'à leur épicier. Et se rabattre sur quelques indices comme l'opacité du contenant, la date de péremption et la provenance de l'huile avant d'arrêter leur choix.



5 conseils d'achat

Pour choisir une bonne huile vierge extra :

1 | un récipient opaque

2 | une date de péremption éloignée ou, mieux, une date de récolte rapprochée

3 | l'appellation d'origine, sinon la provenance des olives et l'adresse du moulin ; ne vous laissez pas impressionner par les expressions « pure » et « pressée à froid » qui ne signifient rien, puisque toute huile vierge extra est nécessairement pure et pressée à froid

4 | une couleur tirant sur le vert, le jaune indiquant une huile raffinée

5 | un goût légèrement, voire très piquant



TEST

par Justine Leggett-Dubé

Des huiles d'olive vierges vraiment extra ?

SI D'UN POINT DE VUE NUTRITIONNEL LES HUILES D'OLIVE SE RESSEMBLENT, **QU'EN EST-IL DE LEUR GOÛT ?**

Le proverbe a beau dire que « des goûts et des couleurs il ne faut pas discuter », rien n'interdit d'affiner son jugement en profitant des connaissances de spécialistes. Et c'est ce que nous avons fait. Nous avons réuni quatre goûteurs expérimentés qui ont dégusté à l'aveugle une sélection de 34 huiles d'olive vierges extra* vendues dans les épiceries et les supermarchés. Le marché en compte beaucoup plus (nos visites nous ont permis d'en trouver plus de 70), mais les produits évalués devaient présenter sur leur emballage un minimum d'information en français et, comme le recommande le Conseil oléicole international, afficher une date de péremption, ce qui en a disqualifié un grand nombre. Pour en savoir plus sur le déroulement de la dégustation et la réaction de notre jury, lisez « Les coulisses de la dégustation » au www.protegez-vous.ca/huile.

Mis à part sa composition chimique, une huile d'olive vierge extra se définit par son goût fruité et par l'absence de défauts : goût d'olives fermentées, de moisi, de vinaigre, de métal et de rance, par exemple. Aucune huile n'a ravi le jury, mais cinq se sont démarquées du lot : « fruité vert », « piquant », « bel équilibre » et « notes herbacées », ont noté les juges. Ces huiles ont mérité la mention de « meilleurs choix ».

Dix-neuf autres huiles, nos « bons choix », ont été jugées acceptables par au moins deux des juges, ou n'ont pas fait l'unanimité : certains les ont adorées, d'autres pas. Une préférence pour une huile faite à partir d'olives bien mûres ou la familiarité avec une variété d'olive plutôt qu'une autre peut en partie expliquer cette divergence d'opinion.

Les 10 autres huiles évaluées ont été déclassées : « rance », « oxydée » et « fruit pourri en bouche », ont noté certains juges sur leur grille d'évaluation. Bref, l'échantillon goûté n'a pas plu, et ces huiles ont donc été exclues de nos recommandations.

Alors qu'on peut trouver de l'huile d'olive pure à seulement 5 $ le litre, surtout lorsqu'il s'agit d'un gros format, le prix de l'huile d'olive vierge extra est en moyenne de 20 $ le litre, mais il peut atteindre près de 100 $, comme dans le cas de l'*Affiorato*. Le meilleur rapport qualité-prix parmi nos « meilleurs choix » revient à la *Kolympari* (16 $) et, parmi les « bons choix », à la *Kirkland Signature biologique* (8 $).

Dégustez !

Pour goûter une huile d'olive comme il se doit, il faut la réchauffer dans un verre, comme un cognac. Les subtilités de son odeur culmineront à environ 28 °C. En bouche, on peut reconnaître une bonne huile d'olive vierge extra par ses attributs de piquant (sensation de picotement dans la bouche), d'amertume et de fruité, tous présents de manière plus ou moins intense, et formant un équilibre agréable. Et bien entendu, une huile d'olive devrait aussi goûter… l'olive !





Différents contenants

Pour préserver l'huile d'olive de la dégradation, il est primordial de la garder à l'abri de la lumière. Privilégiez un emballage à la fois hermétique et opaque (ou en verre foncé), ce qui la protégera de l'oxydation et des rayons ultraviolets. De plus, l'huile d'olive étant sensible à la chaleur, il vaut mieux la ranger dans un endroit frais.

Photos : iStockphoto ; Réjean Poudrette

* C'est la façon correcte de nommer ce produit. En effet, comme on est vierge ou on ne l'est pas, on ne peut pas être extravierge. Ici, « extra » signifie « de qualité supérieure ».



KOLYMPARI · LE CHOIX DU PRÉSIDENT, de la Toscane · OLIO CARLI · OLIVETO FONTE DI FOIANO, Toscano · SEGRETO MEDITERRANEO

COMMENT LIRE NOTRE TABLEAU

⊕⊕ meilleur choix   ⊕ bon choix

DESCRIPTION

Tous les produits ont :

- Un étiquetage portant l'appellation « huile d'olive vierge extra » ou l'équivalent.
- Une date de péremption.
- Un emballage qui emploie suffisamment la langue française pour que le consommateur puisse comprendre les informations essentielles sur le contenu du produit.

1 Produit
Nous avons évalué 34 huiles d'olive vierges extra vendues dans les épiceries et les supermarchés de la grande région de Montréal en novembre et décembre 2009. * Anciennement *Olinda.*

2 Prix/L
Approximatif par litre, relevé en janvier 2010 et arrondi au 1 $ près. Basé sur le prix du format le plus répandu, soit habituellement 500 ml.

3 Biologique

4 Provenance
Selon l'emballage ou le fabricant. Il peut s'agir de l'origine des olives ou du lieu d'embouteillage.

5 Appellation d'origine
Ces produits ont une appellation d'origine.

6 Emballage recommandé
Produits dont l'emballage favorise la bonne conservation, soit en verre foncé ou en matériau opaque.

7 Goût
Résultat de la dégustation. Les « meilleurs choix » ont été qualifiés de « très bons » ou de « bons » produits par au moins trois goûteurs sur quatre lors de l'évaluation organoleptique. Les « bons choix » sont ceux qui correspondent aux critères attendus d'une huile d'olive vierge extra selon au moins deux des juges. Quant aux 10 autres produits, les échantillons évalués ont tous été désignés problématiques par au moins trois des quatre goûteurs ; voyez-en la liste au www.protegez-vous.ca/huile.

Les produits sont classés par ordre alphabétique dans chaque catégorie.

En complément
La liste des produits qui ont échoué et « Les coulisses de la dégustation » au **www.protegez-vous.ca/huile**

TEST | Huiles d'olive vierges extra

1 Produit	2 Prix/L	3 Biologique	4 Provenance	5 Appellation d'origine	6 Emballage recommandé	7 Goût
LES MEILLEURS CHOIX						
KOLYMPARI	16 $		Grèce	✓	✓	⊕⊕
LE CHOIX DU PRÉSIDENT, de la Toscane	29 $		Italie	✓		⊕⊕
OLIO CARLI	19 $		Italie		✓	⊕⊕
OLIVETO FONTE DI FOIANO, Toscano	43 $		Italie	✓	✓	⊕⊕
SEGRETO MEDITERRANEO	40 $		Italie		✓	⊕⊕
LES BONS CHOIX						
ACROPOLIS ORGANICS, Certifiée biologique	44 $	✓	Grèce	✓	✓	⊕
AFFIORATO	96 $		Italie		✓	⊕
BERTOLLI, Gentile	15 $		Italie			⊕
COLAVITA	17 $		Italie			⊕
COLAVITA, Goût extra fruité	22 $		Italie			⊕
DE MARCO, Olivetum	20 $		Italie		✓	⊕
EXTRA SPECIAL	13 $		Italie		✓	⊕
GREAT VALUE	10 $		Italie			⊕
GREAT VALUE TRADIZIONE	10 $		Italie			⊕
KIRKLAND SIGNATURE, Biologique	8 $	✓	Italie et Tunisie		✓	⊕
KIRKLAND SIGNATURE, Toscano	13 $		Italie	✓	✓	⊕
LE CHOIX DU PRÉSIDENT BIOLOGIQUE	18 $	✓	Italie		✓	⊕
OLINDA ANTICO*	11 $		Espagne		✓	⊕
ORPHÉE Oliva, Fruité vert	29 $	✓	Espagne		✓	⊕
ORPHÉLIA Olive	16 $		Argentine		✓	⊕
PRIMAGOCCIA COLLECTION	60 $		Italie		✓	⊕
PURE BY CHRISTINE CUSHING	30 $		Grèce	✓	✓	⊕
SEREGO ALIGHIERI	49 $		Italie		✓	⊕
TERROIRS DU SAÏSS	18 $		Maroc		✓	⊕

par Félix Ménard Saint-Denis



Les meilleurs barbecues

POUR PLUSIEURS, LE PLAISIR DU GRIL S'ÉTEND BIEN AU-DELÀ DE LA SAISON ESTIVALE. **VOTRE PROCHAIN BARBECUE SAURA-T-IL VOUS EN DONNER POUR VOTRE ARGENT ?**



Au cours de notre étude de marché, nous avons recensé plus de 150 modèles de barbecues, dont près de la moitié étaient déjà en magasin ou en vente sur le Web… en plein cœur de l'hiver ! L'offre est donc bien présente, et en plusieurs variétés. Le prix que vous y mettrez déterminera surtout la qualité des matériaux et la présence d'options telles que le réchaud latéral et l'ensemble de tournebroche. Il n'a toutefois pas d'incidence sur la puissance, puisque même les modèles les moins chers fournissent toute la chaleur requise.

Notre test comporte 12 barbecues dont cinq se vendent environ 200 $, quatre près de 600 $ et trois environ 1000 $.

Performance

Pour bien saisir une pièce de viande, il faut une grille chaude et le moyen de savoir qu'elle l'est. Tous les barbecues ont atteint la température de saisie minimale, fixée à 150 °C (selon plusieurs sources, une température entre 145 et 160 °C serait idéale). Les plus rapides l'ont fait en six minutes et le plus lent en 10, ce qui n'est pas une éternité non plus. Par contre, la précision de plusieurs thermomètres intégrés au couvercle laisse à désirer. Dans certains cas, l'aiguille indique près de 100 °C de plus que la température réelle de la grille.

Du côté de l'uniformité de la chaleur, les résultats sont plutôt décevants. Sur une même grille bien remplie, nous avons mesuré d'un point à un autre des écarts de température allant de 40 à plus de 140 °C dans le cas du *Master Chef*, et ce avec tous les réglages au minimum. Il semble que l'expérience et la familiarité avec un appareil soient encore le meilleur moyen d'obtenir une cuisson uniforme. La tâche s'avère cependant plus facile avec le *Char-Broil* : les écarts de température à la grandeur de sa grille sont modérés et, peu importe l'intensité de cuisson, ils demeurent constants.

Pour vos besoins de cuisson à feu doux, la plupart des modèles permettent d'obtenir une température raisonnable, mais vous devrez avoir recours à la cuisson indirecte dans la majorité des cas. En effet, plusieurs modèles atteignent ou dépassent 175 °C avec tous leurs brûleurs réglés au minimum. En ne gardant qu'un brûleur allumé par contre, on obtient une température qui permet une cuisson lente pour des aliments comme la volaille.

Utilisation

Dans ce domaine, les différences entre les barbecues de 200 $ et les autres se font sentir, en bonne partie, à l'assemblage. Avec leur nombre restreint de pièces, les modèles les moins chers ont aussi été parmi les moins longs à monter, à l'exception du *Master Chef*, qui a exigé 90 minutes d'efforts de nos deux assembleurs expérimentés. Par contre, les modèles plus chers se rattrapent en fournissant des sections préassemblées et des instructions généralement plus claires.

Photos : iStockphoto ; Réjean Poudrette







Du côté de la manipulation, le jury d'utilisation a trouvé du bon comme du moins bon à dire de tous les modèles. Il a particulièrement apprécié le *Napoleon P450RBPSS-9*, alors que le *Kenmore* ne l'a pas impressionné, entre autres à cause de la piètre qualité de ses composantes.

Sécurité

L'allumage du barbecue est souvent une étape critique, surtout quand il donne du fil à retordre, car le gaz propane continue de s'échapper et de s'accumuler dans la cuve. Le *Master Chef* s'est démarqué à ce chapitre, mais pas de façon favorable : c'est le seul modèle du test à ne pas s'être allumé convenablement à chaque essai.

Nous avons aussi mesuré la température des pièces où l'on pose souvent les mains. Nous avons été surpris de voir à quel point certaines devenaient rapidement très chaudes. Mis à part l'*UniFlame*, aucun modèle de 200 $ n'a obtenu de cote positive à ce chapitre, ce qui signifie que les éléments qu'on touche sont devenus très chauds en peu de temps. Le modèle *Broil-Mate* fait piètre figure avec des températures de plus de 50 °C sur la poignée et de près de 60 °C sur les manettes de gaz après 20 minutes de fonctionnement au réglage maximal.

Recommandations

Malgré les écarts de prix importants, tous les barbecues permettent de cuire des aliments à basse comme à haute température. Par contre, un modèle plus cher sera généralement fait de meilleurs matériaux et on peut penser qu'il durera plus longtemps. Les éléments inclus et les options ont aussi une incidence sur le prix. Selon les modèles, un ensemble de tournebroche peut valoir jusqu'à 130 $. Vous trouverez un aperçu du prix de différents accessoires et pièces à la page 20. En magasinant pour un barbecue, il est important de définir vos besoins afin de déterminer si vous êtes prêt à payer pour ces caractéristiques.

Comme modèle d'entrée de gamme d'**environ 200 $**, l'*UniFlame* est un appareil à considérer. Il a fourni une bonne performance et est l'un des trois modèles du test à avoir obtenu une bonne cote de sécurité. L'installation de la bonbonne peut cependant demander quelques efforts. Comme la plupart des modèles de sa catégorie toutefois, les matériaux qui le composent ne sont pas de première qualité. Il s'agit donc d'un barbecue intéressant, mais qui n'est probablement pas conçu pour durer plusieurs années, comme le suggère sa courte garantie d'un an sur toutes les pièces.

Les choix sont plus intéressants dans les gammes de prix supérieures. Pour **environ 600 $**, le *Char-Broil* est le seul modèle du test à avoir obtenu la meilleure cote possible pour la performance. C'est aussi le seul barbecue dont les brûleurs sont garantis à vie. De plus, il possède des caractéristiques intéressantes, telles qu'un indicateur du niveau de propane et une minuterie électronique à pile.

Pour **environ 1000 $**, le *Weber*, en plus d'avoir obtenu une bonne note globale, offre des grilles toutes en acier inoxydable, une longue garantie sur celles-ci et sur les brûleurs et une qualité générale et une facilité d'assemblage exemplaires.

Cuisson parfaite



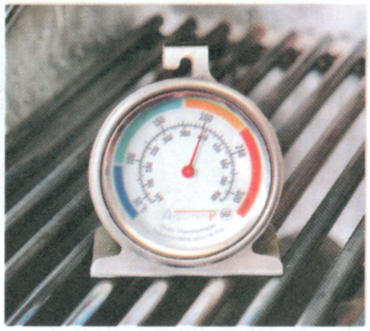
Sur son site Web, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) rapporte que, selon les experts en santé publique, plus de 13 millions de cas de toxi-infections alimentaires (ou empoisonnements alimentaires) se produisent chaque année au Canada. Un des coupables : la cuisson inadéquate des aliments.

Pour assurer une cuisson optimale, l'ACIA suggère l'utilisation d'un thermomètre numérique pour aliments à lecture instantanée. Elle fournit également les températures internes recommandées, par exemple :

Bœuf, mi-saignant : 63 °C (145 °F)
Porc : 71 °C (160 °F)
Volaille : 74 °C (165 °F)
Viande hachée et saucisse : 71 °C (160 °F)
Saucisse à hot dog : 74 °C (165 °F)
Pour plus de détails et d'information, rendez-vous au :
www.inspection.gc.ca/francais/fssa/concen/tipcon/thermof.shtml

Source : Agence canadienne d'inspection des aliments.

Thermomètre



▸ Le thermomètre intégré au couvercle de certains modèles testés affiche près de 100 °C de plus que la température réelle de la grille principale. Ainsi, même s'il indique 150 °C, vous aurez du mal à saisir une viande sur une grille à 50 °C. Un thermomètre de four déposé directement sur la grille peut s'avérer une solution très utile et économique (environ 5 $) pour connaître la température exacte de votre appareil.

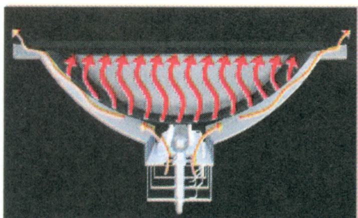
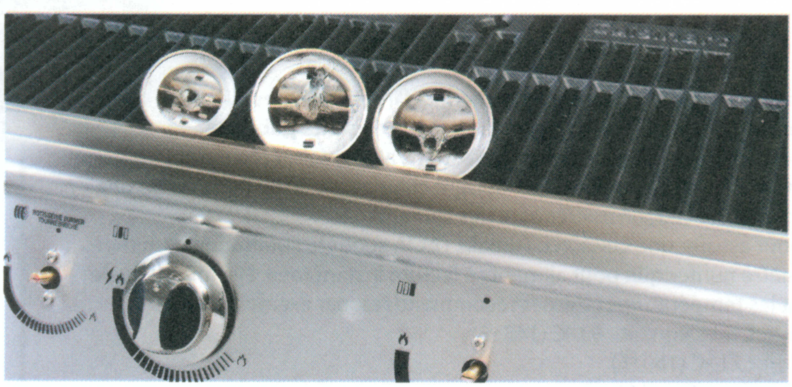


Photo : www.charbroil.com



Chaleur bien distribuée

▸ Le modèle *Char-Broil* possède une cuve arrondie unique. Selon le fabricant, cette caractéristique assure une meilleure distribution de la chaleur sur la grille. Nos tests confirment ce concept : le *Char-Broil* a obtenu la meilleure cote de performance, en partie grâce à l'uniformité de la chaleur, à basse comme à haute température. De plus, grâce à la forme de la cuve, le gras et les aliments qui tombent à travers la grille ne sont jamais en contact avec les brûleurs, ce qui explique peut-être la garantie à vie offerte sur ces éléments.



Vent

▸ Le vent a un effet direct sur la distribution de la chaleur à l'intérieur des barbecues. Dans certains cas, un vent provenant de l'arrière a produit une baisse de température de 160 °C. En d'autres points de la grille, la température a plutôt augmenté de 100 °C. Le *Cuisinart* a même perdu quelques boutons de commande sous l'effet du déplacement de l'air chaud, qui les a fait fondre.

COMMENT LIRE NOTRE TABLEAU

Les cases en vert indiquent des achats recommandés.
Voyez nos recommandations de la page 17.

⊕⊕ très bon ⊕ bon ○ moyen
⊖ mauvais ⊖⊖ très mauvais

DESCRIPTION

Tous les modèles ont :

- Trois brûleurs principaux, sauf le *Broil King 9887-44X*, qui en a quatre, et le *Sterling* et le *Broil-Mate*, qui en ont deux chacun.
- Un allumeur électronique à pile, sauf le *Broil-Mate*, qui a un allumeur à bouton-poussoir sans pile.
- Au moins quatre crochets pour ustensiles de cuisine, sauf le *Cuisinart* et le *Char-Broil*, qui n'en ont aucun.
- Un thermomètre intégré au couvercle, sauf le *Broil-Mate*.

Aucun modèle n'a :

- Un indicateur du niveau de propane fourni, sauf le *Char-Broil* et le *Weber*.
- Un ensemble de tournebroche fourni, sauf le *Napoleon P450RBPSS-9* et les deux modèles *Broil King*.
- Une lumière fournie, sauf le *Broil King 9887-44X*.

1. **Marque et modèle**
Nous avons évalué 12 barbecues au propane vendus dans les grands magasins et les boutiques spécialisées.

2. **Prix**
Approximatif, relevé en avril 2010 et arrondi aux 50 $ près.

3. **Garantie**
En années, grilles/brûleurs ou les deux quand la garantie est identique.

4. **Surface de cuisson**
Largeur (l) sur profondeur (p), en centimètres.

5. **Matériau des grilles**
ae : acier émaillé ; **fe :** fonte émaillée ; **inox :** acier inoxydable

6. **Brûleurs principaux**
Puissance totale des brûleurs principaux, en Btu/h.

7. **Brûleur latéral**
Présence d'un brûleur latéral de type réchaud.

8. **Brûleur de rôtisserie**
Présence d'un brûleur arrière pour la rôtisserie.

ÉVALUATION

9. **Performance**
Cette cote tient compte entre autres de la rapidité à chauffer, de l'uniformité de la chaleur sur la grille et, le cas échéant, de la précision du thermomètre sur le couvercle. Compte pour 55 % de la note globale.
* Modèles dont le thermomètre a donné des mesures des plus précises (erreur maximale de plus ou moins 30 °C).

10. **Utilisation**
Cette cote tient compte entre autres de la facilité et du temps d'assemblage, de la clarté des instructions, de la facilité à manipuler les commandes, le système d'allumage et les grilles, et de la facilité à installer la bonbonne. Compte pour 30 % de la note globale.

11. **Sécurité**
Cette cote tient compte de la température atteinte sur la poignée, les manettes de gaz, le panneau avant et la valve de la bonbonne et du nombre d'essais ratés à l'allumage. Compte pour 15 % de la note globale.

12. **Note globale**
Les modèles apparaissent en ordre décroissant de note globale dans chaque catégorie. Lorsque plusieurs modèles obtiennent la même note, ils sont placés par ordre alphabétique.



UNIFLAME GBC981-C



CHAR-BROIL 466250509



WEBER EP310

TEST | Barbecues

① Marque et modèle	② Prix	③ Garantie (ans)	④ Surface de cuisson (l x p [cm]) principale	④ Surface de cuisson (l x p [cm]) secondaire	⑤ Matériau des grilles principale	⑤ Matériau des grilles secondaire	⑥ Brûleurs principaux (Btu/h)	⑦ Brûleur latéral	⑧ Brûleur de rôtisserie	⑨ Performance	⑩ Utilisation	⑪ Sécurité	⑫ Note globale
MODÈLES D'ENVIRON 200 $													
UNIFLAME GBC981-C	200 $	1	68 x 44	63 x 19	ae	ae	36 000	✓		⊕	⊕	⊕	80 %
STERLING 4451-54	200 $	2/5	64 x 38	61 x 30	ae	ae	44 000			⊕	⊕	⊖	76 %
BROIL-MATE 1302-4	200 $	2/3	50 x 32	50 x 24	ae	ae	30 000			⊕	⊕	⊖	74 %
KENMORE 50043092110	250 $	2	64 x 43	58 x 22	ae	ae	40 000			⊖	○	⊖	67 %
MASTER CHEF 85-3023-6	200 $	1	72 x 35	67 x 19	ae	ae	28 500	✓		⊖*	⊖	○	64 %
MODÈLES D'ENVIRON 600 $													
CHAR-BROIL 466250509	600 $	1/à vie	64 x 43	63 x 19	fe	ae	25 000	✓		⊕⊕*	⊕	○	84 %
NAPOLEON UP405RBPSS-3	650 $	2/5	69 x 38	70 x 16	fe	ae	45 000		✓	⊕*	⊕⊕	○	80 %
CUISINART 85-3034-0	650 $	1/5	75 x 46	70 x 20	fe	ae	51 000	✓	✓	○	○	⊕	77 %
BROIL KING 9867-84X	600 $	2/5	65 x 38	60 x 26	fe	ae	44 000	✓	✓	○	⊕	○	76 %
MODÈLES D'ENVIRON 1000 $													
WEBER EP310	950 $	5/10	66 x 50	60 x 13	inox	inox	42 000			⊕	⊕⊕	○	83 %
BROIL KING 9887-44X	950 $	2/5	86 x 43	81 x 30	inox	ae	52 000	✓	✓	⊕*	⊕	○	78 %
NAPOLEON P450RBPSS-9	1050 $	3/10	66 x 42	69 x 22	fe	inox	42 000		✓	○	⊕	⊕	78 %

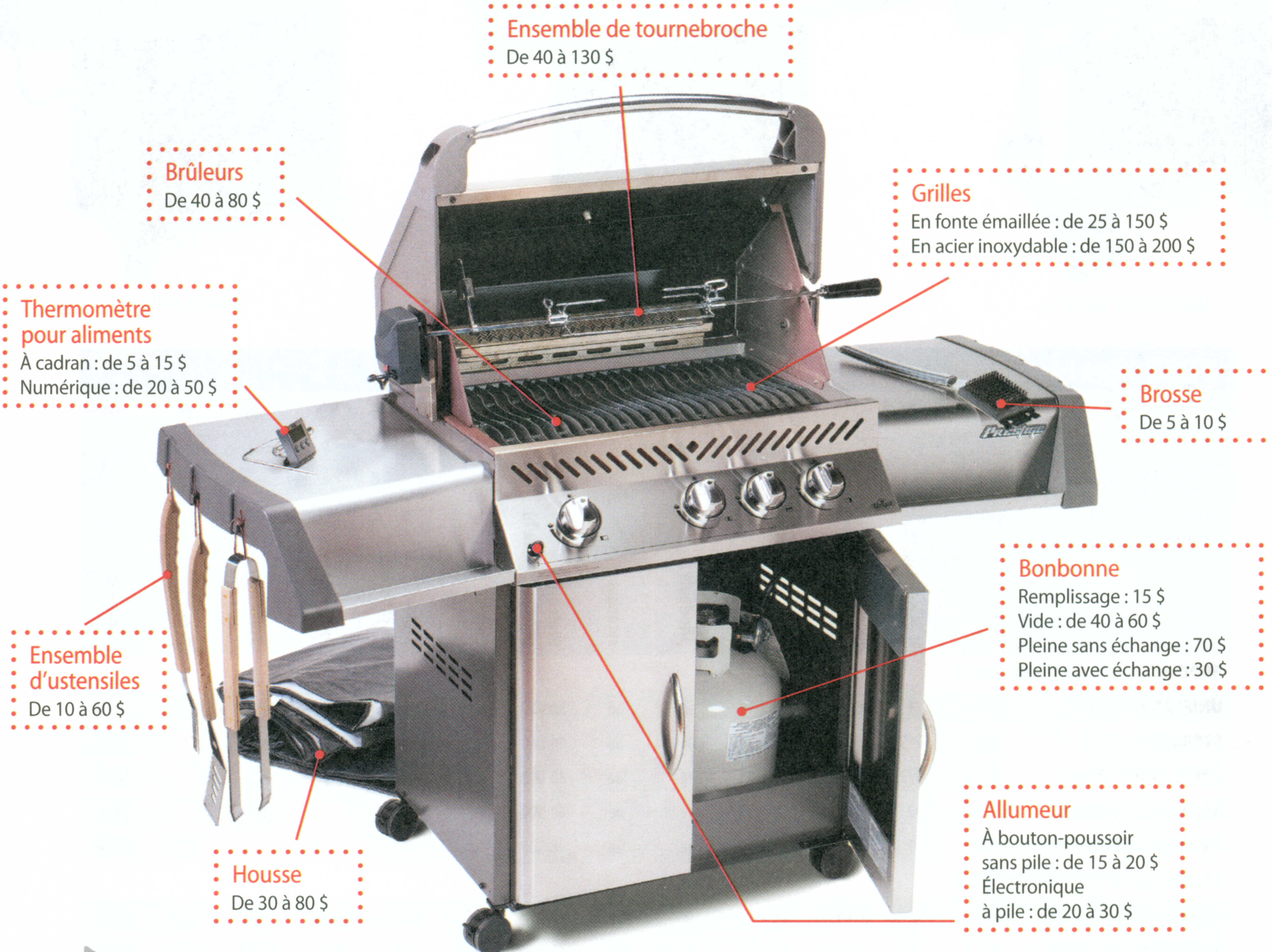
Comment les joindre

Char-Broil	1-866-239-6777	www.charbroil.com
Cuisinart	1-800-472-7606	www.cuisinartbbqs.com
Kenmore	1-888-473-2772	www.sears.ca
Master Chef	1-877-707-5463	www.masterchefbbqs.com
Napoleon	1-866-820-8686	www.napoleongrills.com
Onward Manufacturing	1-800-265-2150	
Broil King		www.broilkingbbq.com
Broil-Mate		www.broilmatebbq.com
Sterling		www.sterlingbbq.com
Weber		www.weber.com
UniFlame	1-800-762-1142	www.bluerhino.com

Que dit le chef ?
Voyez en vidéo
les conseils d'un expert au
www.protegez-vous.ca/barbecue

Un barbecue est un assemblage de plusieurs composantes

Si l'une d'elles vous laisse tomber, il y a de fortes chances que vous puissiez la remplacer. Cette solution peut s'avérer beaucoup plus économique que l'achat d'un nouvel appareil. Voici combien vous pouvez vous attendre à payer pour les pièces et accessoires les plus communs.



En français ?

L'Office québécois de la langue française a évalué la conformité des barbecues testés avec la Charte de la langue française. L'article 51 de la Charte prévoit que toute inscription sur un produit, sur son contenant ou sur son emballage, sur un document ou objet accompagnant ce produit, y compris le mode d'emploi et les certificats de garantie, doit être rédigée en français. Le texte français peut être assorti d'une ou plusieurs traductions, mais aucune inscription rédigée dans une autre langue ne doit l'emporter sur celle qui est rédigée en français.

De ce point de vue, les 12 barbecues évalués ont tous obtenu de très bons résultats. Tous les messages de sécurité, y compris ceux qui sont apposés au dos des appareils, respectent les dispositions de la Charte de même que toutes les inscriptions sérigraphiées. Mis à part un appareil, tous présentent des inscriptions conformes sur les boutons de fonctionnement ou à proximité. Les guides de montage de même que les modes d'emploi sont également conformes. Par ailleurs, quelques améliorations seraient souhaitées notamment en ce qui concerne les messages de branchement des bonbonnes, qui sont parfois truffés de fautes de français, et certains livres de recettes fournis avec les appareils, qui ne sont qu'en anglais. Conclusion : cette évaluation démontre qu'il y a une réelle volonté d'offrir aux consommateurs des barbecues en conformité avec la Charte de la langue française. ◀◀

▷ **TEST**

par Clémence Lamarche



Essayage virtuel

▸ Plusieurs sites offrent de petits programmes qui permettent d'importer une photo et d'essayer virtuellement des montures.

Acheter ses lunettes sur le Net ?

PAYER 20 $ POUR DES MONTURES ET DES VERRES ADAPTÉS À SA VUE, C'EST POSSIBLE, MAIS EST-CE UNE BONNE IDÉE ?

De plus en plus de sites Web vendent des lunettes à des prix défiant toute concurrence, voire à seulement 20 $. Selon eux, après avoir choisi une monture, il vous suffit d'entrer votre ordonnance, et quelques jours plus tard, vos nouvelles lunettes seront dans votre boîte aux lettres. Mais est-ce si facile de choisir des montures devant l'écran de son ordinateur ? Et que valent les lunettes achetées de cette façon ?

L'auteure de ces lignes (qui a une myopie et un astigmatisme assez légers, et que nous désignons ici par « candidat 1 ») et un collègue (qui a une myopie plus importante et porte depuis peu des verres à foyer progressif, « candidat 2 ») ont testé la procédure. Ils sont d'abord allés chez un opticien indépendant avec une ordonnance et se sont fait faire chacun une paire de lunettes à leur vue. Ils ont ensuite répété l'exercice dans une grande surface après y avoir choisi des montures semblables dans la mesure du possible. Puis, ils ont consulté une vingtaine de sites Web qui vendent des lunettes en y cherchant des montures analogues aux premières.

Trois sites ont été retenus : celui qui offrait les plus bas prix (*LBW Eyewear*), un qui permettait de choisir exactement les mêmes montures que chez l'opticien (*Frames Direct*) et un qui proposait des prix dans la moyenne de ses compétiteurs (*Eyeglass Factory Outlet*). Ces sites nous ont posté les lunettes respectivement de la Californie, du Texas et de la Floride.

Magasiner en ligne

Première constatation : il n'est pas simple de choisir des montures sans ▸▸

> **L'opinion des ordres**
>
> L'Ordre des optométristes du Québec et l'Ordre des opticiens d'ordonnances du Québec mettent en garde les consommateurs contre les risques d'acheter des lunettes en ligne. D'ailleurs, en vertu des lois québécoises, ces sites Web sont bien souvent illégaux, car la vente de lentilles ophtalmiques est une activité réservée. Ces lois sont toutefois difficiles à faire appliquer quand les sites sont hébergés à l'étranger. Vous trouverez plus d'informations au www.magasinerdeslentilles.com.

Photos : Réjean Poudrette



CANDIDAT 1



CANDIDAT 2

COMMENT LIRE NOTRE TABLEAU

- ⊕⊕ très bon
- ⊕ bon
- ○ moyen
- ⊖ mauvais
- ⊖⊖ très mauvais

DESCRIPTION

1. **Provenance**
2. **Prix**
   Candidat 1 (correction simple)/Candidat 2 (foyer progressif)
3. **Livraison**
   Frais : s.o. : sans objet; **délai :** en jours

ÉVALUATION

4. **Lentilles**
   Candidat 1/Candidat 2. Cette cote tient compte de la conformité des lentilles à l'ordonnance, de l'ajustement au candidat et de la qualité des traitements antireflets et antiégratignures. Compte pour 60 % de la note globale.
5. **Monture**
   Candidat 1/Candidat 2. Cette cote tient compte de la qualité générale de la monture et de l'ajustement au candidat. Compte pour 40 % de la note globale.
6. **Note globale**
   Candidat 1/Candidat 2. Les produits apparaissent en ordre décroissant de moyenne de note globale. Lorsque plusieurs modèles obtiennent la même note, ils sont placés par ordre alphabétique.

TEST | Lunettes achetées en ligne

① Provenance	② Prix	③ Livraison frais	③ Livraison délai (jours)	④ Lentilles	⑤ Monture	⑥ Note globale
OPTICIEN	290 $/780 $	s.o.	5	⊕⊕/○	⊕/○	**91 %/69 %**
GRANDE SURFACE	310 $/650 $	s.o.	11	○/⊕⊕	○/○	**57 %/80 %**
EYEGLASS FACTORY OUTLET	80 $/280 $	10 $	62	⊕⊕/○	⊖/○	**73 %/56 %**
FRAMES DIRECT	180 $/530 $	40 $	49	⊕⊕/⊖⊖	○/○	**84 %/43 %**
LBW EYEWEAR	20 $/240 $	30 $	32	⊕⊕/⊖⊖	○/○	**83 %/35 %**

pouvoir les essayer. Si certains sites donnent la taille des différentes parties des montures et affichent des photos prises sous plusieurs angles, d'autres se contentent de ne présenter qu'une seule photo qui laisse voir peu de détails. Bien sûr, l'expérience devient plus facile dans le cas des sites qui donnent le nom et le numéro des modèles de montures : on peut alors aller dans les magasins les essayer pour s'assurer qu'elles nous conviennent.

Plusieurs sites offrent de petits programmes grâce auxquels vous importez une photo de votre visage et vous y essayez virtuellement les montures qui vous plaisent. Selon les sites, ces programmes sont plus ou moins bien faits et ils permettent difficilement d'évaluer la largeur réelle des montures.

Une fois le choix fixé, il reste à entrer l'ordonnance. Au Québec, les optométristes doivent remettre une copie de l'ordonnance à leur patient et, généralement, il est très simple de transférer ces informations sur les sites Web. Par contre, il y a un renseignement qui n'y figure généralement pas et qui doit être inscrit sur le site : la distance entre les pupilles. En pratique, cette mesure ne sera prise qu'au moment où vous achetez des lunettes. Si vous avez l'intention de vous en







procurer sur Internet, vous pouvez toujours demander à votre optométriste de prendre cette mesure, mais rien ne l'oblige à le faire. Sinon, les sites Web suggèrent que vous le fassiez vous-même avec une règle. Or, cela s'avère assez difficile : nous avons surestimé la distance de 3 mm en moyenne. Dans les faits, les lunettes dont les verres ont une distance interpupillaire trop importante causeront une vision floue et une fatigue visuelle.

Il faut également choisir entre différentes options concernant le type de verre et les traitements (antireflets, antiégratignures, etc.). Certains sites donnent des explications claires sur ces aspects, tandis que d'autres laissent l'usager se débrouiller seul dans ce jargon parfois très technique. Pour notre test, nous avons tenté de choisir les mêmes options partout compte tenu des informations fournies : des traitements antireflets et antiégratignures de base et, pour l'ordonnance du candidat 2, des verres amincis.

Finalement, après avoir réglé la facture, il ne reste qu'à attendre que le facteur vous apporte vos nouvelles lunettes… et vous pourriez attendre longtemps. Nous avons reçu les premières 32 jours plus tard et les dernières sont arrivées après 62 jours d'attente, rien de comparable avec les cinq jours qu'a mis notre opticien.

Évaluation

Lentilles

Que valent les lunettes achetées en ligne? Pour le savoir, nous avons demandé à l'École d'optométrie de l'Université de Montréal d'évaluer les 10 paires de notre test sans en connaître la provenance.

Globalement, pour la correction la plus simple, les sites Web ont plutôt bien réussi : l'ordonnance a été bien respectée et les verres sont bien adaptés au candidat. Par contre, dans le cas des lunettes à foyer progressif, les résultats sont loin d'être satisfaisants. En effet, les différentes zones de vision sont mal proportionnées au candidat ou mal positionnées. Il en résulte une vision franchement inconfortable. Notez cependant que les lunettes achetées en magasin ne sont pas parfaites non plus. Pour la correction la plus simple, celles qui proviennent du magasin à grande surface présentent une mauvaise orientation de l'axe de l'astigmatisme. Pour l'ordonnance avec foyer, les lunettes achetées chez l'opticien ne respectent pas la distance interpupillaire.

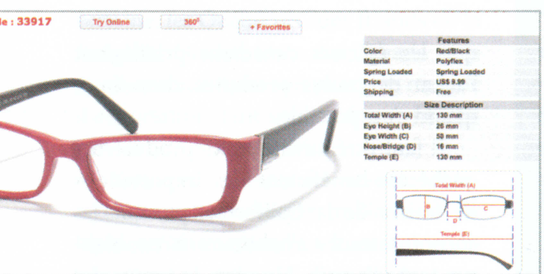
Quant aux traitements antireflets et antiégratignures, ils sont mieux réussis sur les lentilles du candidat 1, peu importe où elles ont été achetées.

Monture

La qualité générale des montures n'a pas impressionné nos experts. Seules celles qui proviennent de chez l'opticien et du site Web qui vend les mêmes modèles (*Frames Direct*) ont satisfait nos experts.

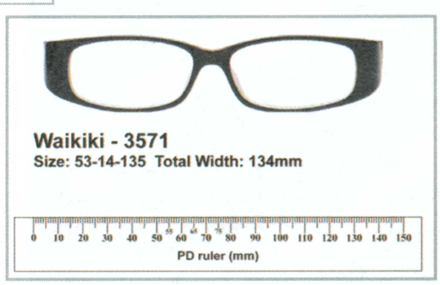
Le point faible des montures évaluées, c'est l'ajustement au candidat. Sauf celles qui sont vendues par l'opticien, elles sont mal ajustées au nez et aux oreilles, causant un inconfort et un glissement sur le nez. Certaines sont également de travers sur le visage et d'autres ne sont tout simplement pas adaptées à la physionomie du candidat.

En conclusion, si vous avez une ordonnance pour une correction simple, acheter des lunettes sur le Web peut être avantageux, mais ne vous attendez pas à ce que la monture soit ajustée à votre visage. Si vous avez besoin d'une correction plus compliquée, en particulier un foyer progressif, les chances sont minces que vous soyez satisfait de lunettes achetées en ligne.



Choisir les montures

▶ Certains sites donnent la taille des différentes parties des montures et affichent des photos prises sous plusieurs angles.



Lunettes à découper?

▶ De façon plutôt originale, un des sites visités permet d'imprimer la façade de la monture pour la découper et l'essayer à sa véritable taille.

Traitement antiégratignures

Voyez en vidéo notre test de ce traitement au www.protegez-vous.ca/lunettes

par Nicolas Mesly



Photos : Réjean Poudrette ; Association des producteurs de fraises et framboises du Québec

Fraise contre fraise

ELLES SONT BELLES ET BIEN JUTEUSES. MAIS CERTAINES POUSSENT DANS DES CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES DOUTEUSES. **QUÉBEC CONTRE CALIFORNIE : UN COMBAT INÉGAL ?**

La toute nouvelle saison des fraises du Québec débute. Mais existe-t-il encore une saison ? Les Québécois peuvent savourer leur petit fruit chéri toute l'année grâce aux importations en provenance de la Californie. Si les consommateurs sont choyés, les producteurs québécois n'apprécient pas cette concurrence. « Notre compétiteur, c'est la Californie. C'est une concurrence déloyale ! Notre propre gouvernement nous interdit d'utiliser le bromure de méthyle. Par contre, il laisse entrer au pays des fraises californiennes cultivées avec ce pesticide », s'insurge Guy Pouliot, un producteur de fraises de l'île d'Orléans, bastion de l'agriculture québécoise.

Le bromure de méthyle est un pesticide mortel utilisé dans le monde entier depuis les années 1930, surtout pour fumiger le sol. Appliqué dans les champs avant de planter les fraises, il stérilise le sol en tuant tout ce qui y vit : rongeurs, champignons, bactéries, insectes, etc.

Faut-il s'en inquiéter ? « Ces fraises respectent les normes de salubrité du gouvernement canadien et elles sont aussi bonnes à manger que celles du Québec », explique Frédéric Alberro, vice-président, affaires publiques, du Conseil canadien des distributeurs en alimentation (CCDA). Du même souffle, il explique que les épiciers canadiens privilégient l'achat de fraises produites chez nous, quand c'est possible.

Il faut dire aussi que les producteurs québécois bénéficient des importations de fraises de la Californie, puisque les consommateurs s'habituent à en manger toute l'année. Une fois le temps des fraises arrivé au Québec, nous en redemandons ! Les Québécois achètent 52 % de leurs fraises auprès des membres du CCDA, qui regroupe les trois grandes chaînes de marchés d'alimentation – Provigo-Loblaws-Maxy, Sobeys-IGA et Metro. Toutefois, dès qu'ils le peuvent, ils préfèrent les cueillir dans un champ ou les acheter en kiosque au marché ou sur

le bord d'une route de campagne (37 % de leurs achats).

« Qu'est-ce qu'on doit faire ? Interdire le bromure de méthyle en Californie ou le permettre ici ? Les produits chimiques de rechange sont pires. Est-ce qu'on est prêts à payer nos fraises deux fois plus cher ? » lance Pierre Desrochers, professeur de géographie à l'Université de Toronto. Auteur de *L'achat local de nourriture sauvera-t-il la planète ?*, publié par l'Institut économique de Montréal en février dernier, il soutient que les consommateurs trouvent leur compte en important des fraises de Californie où celles-ci poussent « presque comme de la mauvaise herbe ». Le climat, le sol et la disponibilité de l'eau permettent des rendements à l'hectare cinq fois supérieurs à ceux du Québec et de l'Ontario, dit-il. Et la spécialisation en monoculture permet des économies d'échelle.

La Californie est en effet le plus gros producteur mondial de fraises. Un véritable Goliath qui produit 88 % du petit fruit rouge américain. Son chiffre d'affaires a atteint le record historique de 1,6 milliard de dollars US en 2007. À côté de cela, la filière de la fraise québécoise paraît lilliputienne avec des ventes de 25,2 millions de dollars la même année. Chose certaine, les Québécois sont friands de la fraise du Golden State. Le Canada et le Québec constituent son plus gros marché d'exportation, tant sous sa forme fraîche (80 %) que congelée (55 %).

Bien peu d'amateurs savent toutefois que cette industrie milliardaire du Golden State repose sur l'utilisation du bromure de méthyle. Les producteurs continuent de vaporiser ce pesticide controversé dans leurs champs afin de garantir davantage de caisses récoltées à l'hectare.

Danger environnemental

Rassurez-vous : les autorités en matière de salubrité et d'inspection des aliments du Canada et des États-Unis garantissent qu'il n'y a aucun résidu de ce gaz sur les fraises cueillies. La raison est simple : ce gaz incolore et inodore est extrêmement volatil. S'il ne nuit pas directement à notre santé, il hypothèque toutefois celle de la planète. Il détruit 50 fois plus rapidement les molécules d'ozone que tout autre produit – comme les chlorofluorocarbones (CFC) que l'on trouvait dans les frigos et les climatiseurs – et il contribue au réchauffement planétaire. À tel point que, depuis 2005, son usage est banni au Canada et dans tous les pays développés sous le Protocole de Montréal... à l'exception majeure des États-Unis.

SELON UNE ÉTUDE PARUE EN 2007, LA GRANDE MAJORITÉ DES QUÉBÉCOIS INTERROGÉS SONT PRÊTS À PAYER DE 25 ¢ À 75 ¢ DE PLUS LE CASSEAU POUR DES FRAISES QUÉBÉCOISES COMPARATIVEMENT À DES FRAISES CALIFORNIENNES, SI LA QUALITÉ EST AU RENDEZ-VOUS.

L'exception américaine

Chaque année depuis 2005, les producteurs de fraises de la Californie bénéficient de plus de 80 % des exemptions d'utilisation de bromure de méthyle. Ces exemptions, appelées « volumes critiques autorisés », sont en quelque sorte des permis de polluer accordés par le Secrétariat de l'ozone sous le Protocole de Montréal. L'auteur de ces lignes s'est rendu en Californie à l'automne 2008 pour investiguer la production de fraises au bromure de méthyle. « Nous avons dépensé 15 millions de dollars US en recherche au cours des 15 dernières années pour trouver des produits de rechange au bromure de méthyle. Environ 60 % de l'industrie utilise des produits autres. Nous faisons de grands efforts pour ne plus produire avec ce fumigant », explique Carolyne O'Donnell, porte-parole de la California Strawberry Commission (CSC), rencontrée à Watsonville, la capitale mondiale



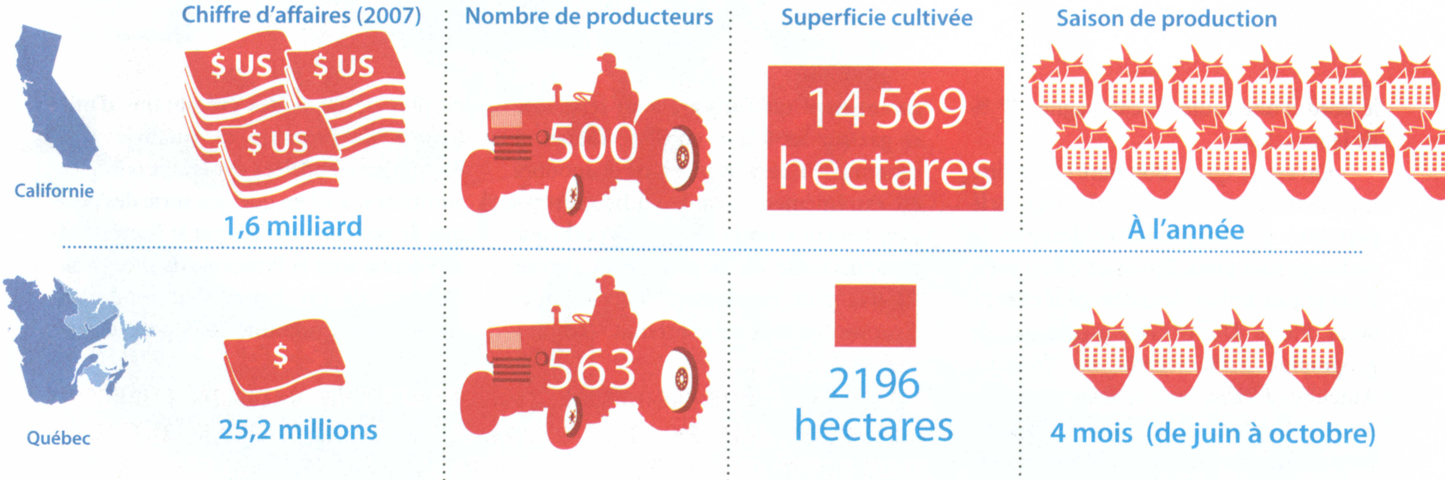
« ON N'UTILISE PAS DE BROMURE DE MÉTHYLE ET NOS FRAISES N'ONT PAS PARCOURU PRÈS DE 5000 KILOMÈTRES POUR SE TROUVER SUR VOTRE TABLE. »

Guy Pouliot, producteur de fraises de l'île d'Orléans

Photo : Nicolas Mesly

▸▸

Quelques chiffres



Sources : California Strawberry Commission, Association des producteurs de fraises et de framboises du Québec.

de la fraise. La CSC teste dans les fraisières la Chloropicrine et le Telone, ou encore l'InLine, un cocktail des deux précédents pesticides à usage restreint développés pendant la Seconde Guerre mondiale. Ces produits sont très populaires auprès des producteurs californiens. Les producteurs québécois, sauf de rares exceptions, ne les utilisent pas ou n'y ont pas accès.

Selon Jim Cochran, un des pionniers de la production de fraises biologiques en Californie, les producteurs hésitent à délaisser le bromure de méthyle pour des raisons économiques. Sans ce produit miracle, leurs rendements en souffriraient. « C'est comme une drogue, c'est difficile de s'en sevrer parce que c'est une recette éprouvée depuis 50 ans », dit-il.

David Doniger, porte-parole du Natural Resources Defense Council, un des groupes environnementaux les plus influents des États-Unis, insiste sur les dangers de ce privilège. « Les États-Unis sont le mouton noir du Protocole de Montréal. Les producteurs de fraises d'Espagne et de Grèce, dont les conditions de production sont les mêmes que celles de Floride ou de Californie, ont complètement arrêté de produire avec du bromure de méthyle, explique-t-il. Le plus alarmant, c'est que les pays en voie de développement comme la Chine ou le Mexique, voyant l'attitude des États-Unis, vont aussi demander des exemptions après 2015, leur date butoir, pour prolonger l'utilisation de ce produit », s'inquiète l'écologiste.

Selon M. Doniger, la CSC a pu obtenir des autorisations pour épandre du bromure de méthyle avec la bénédiction de l'administration Bush, allergique à toute entrave environnementale dans le commerce.



Champ mortel ?

Les immenses bâches en plastique empêchent une partie du bromure de méthyle de s'échapper dans l'atmosphère. Ce gaz tue toute forme de vie – insectes, rongeurs, champignons, bactéries – et stérilise le sol.

Photo : Nicolas Mesly

L'attitude canadienne

M. Doniger s'explique mal l'appui du Canada aux demandes répétées de dérogation américaine. De son côté, Michelle Marcotte, consultante auprès des gouvernements tant canadien qu'américain et codirectrice depuis 2005 du Comité des technologies de remplacement du bromure de méthyle (CTRBM) au Secrétariat de l'ozone, reprend les mêmes arguments que la CSC. « Les producteurs américains ont démontré un très

grand effort pour adopter des produits de remplacement au bromure de méthyle. Au Canada et au Québec, vous avez l'hiver qui élimine de nombreux pathogènes », explique-t-elle. Les producteurs québécois ne sont pas d'accord avec cette affirmation, car ils doivent combattre des maladies que l'hiver n'enraye pas ou qui se pointent à la belle saison, comme le verticillium, un champignon présent dans le sol, ou la punaise terne, qui à elle seule peut détruire 80 % d'une récolte. « Les producteurs québécois ne bénéficient pas du même arsenal chimique que leurs homologues californiens », souligne Luc Urbain, responsable du Réseau d'avertissements phytosanitaires des petits fruits au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

Ottawa considère-t-il que les producteurs canadiens souffrent de concurrence déloyale ? Pourquoi cautionne-t-il l'importation de fraises californiennes sans exiger une certification « Sans bromure de méthyle » ? Les demandes répétées d'entrevues auprès du ministre de l'Environnement du Canada, John Baird, puis de son successeur depuis octobre 2008, Jim Prentice, sont restées lettre morte. D'après Frédéric Alberro, du CCDA, il n'y a pas de volonté politique pour exiger que les fraises en provenance de la Californie soient produites sans bromure de méthyle. « Le respect de l'environnement fait partie de la décision d'achat de nos épiciers membres. Mais il y a d'autres facteurs aussi importants comme la qualité, le goût, la capacité de production des fournisseurs… et le prix », dit-il. Pour éviter d'acheter des fraises californiennes produites avec ce pesticide, le consommateur peut se rabattre sur les fraises biologiques. Elles gagnent en popularité. Depuis deux ans, les importations canadiennes de fraises biologiques en provenance de Californie sont passées de sept millions de dollars en 2008 à 12,4 millions en 2009. Par contre, on n'en produit à peu près pas dans la Belle Province. « C'est beaucoup plus difficile à produire notamment à cause du contrôle des mauvaises herbes. On le fait à la main », explique Robert St-Arnaud, un producteur maraîcher biologique de Sainte-Geneviève-de-Batiscan. Alors, comment choisir ses fraises à l'épicerie ? Les producteurs québécois soutiennent que les leurs sont plus écolos. « On n'utilise pas de bromure de méthyle et nos fraises n'ont pas parcouru près de 5000 kilomètres pour se trouver sur votre table », fait valoir le producteur Guy Pouliot. Mais l'argument massue reste la fraîcheur. « Sur ce point, on est imbattables », dit-il. L'Association des producteurs de fraises et de framboises a lancé l'an dernier une campagne « Les fraîches du Québec », dont le logo vous permet de mieux repérer la fraise d'ici.

« LES ÉTATS-UNIS SONT LE MOUTON NOIR DU PROTOCOLE DE MONTRÉAL. LES PRODUCTEURS DE FRAISES D'ESPAGNE ET DE GRÈCE, DONT LES CONDITIONS DE PRODUCTION SONT LES MÊMES QUE CELLES DE FLORIDE OU DE CALIFORNIE, ONT COMPLÈTEMENT ARRÊTÉ DE PRODUIRE AVEC DU BROMURE DE MÉTHYLE. »

David Doniger, du Natural Resources Defense Council

Pour en savoir plus

La route des fraises fraîches du Québec
www.fraisesetframboisesduquebec.com

Le combat d'une Californienne

Les fraises, comme les humains, adorent le climat méditerranéen de la côte californienne. Mais cette cohabitation est explosive à une dizaine de kilomètres à peine de Watsonville, capitale mondiale de la fraise. « Je ne suis pas contre les fraises ! Mais nous tentons d'interdire l'emploi de bromure de méthyle et d'autres pesticides létaux dans la production », affirme Marilyn Lynds, une résidante de Moss Landing, une petite bourgarde adossée à l'océan Pacifique et encerclée de champs de fraises. Mme Lynds et son avocat, Jonathan Che Gettleman, intentent un procès en recours collectif contre le *California Department of Pesticides Regulation* dans le but d'empêcher les producteurs d'utiliser le bromure de méthyle et autres pesticides dangereux. Elle craint que leur emploi dans les champs situés juste en face de sa maison nuise à la santé de sa jeune fille et de son mari qui relève d'un cancer.



Photo : Nicolas Mesly

Lors de l'application de ces pesticides, certains producteurs offrent de loger les propriétaires de maisons voisines de leurs champs pendant trois ou quatre jours à l'hôtel. Ces produits sont à tel point dangereux que les travailleurs qui injectent la Chloropicrine dans le sol portent un masque à gaz pour se protéger des émanations, qui peuvent être mortelles.

Les quantités de bromure de méthyle appliquées par les producteurs de fraises ont augmenté de plus de 30 % entre 2005 et 2009 dans certaines localités de la Californie. D'autres permis de polluer ont été délivrés pour 2010 et 2011. Résultat : les producteurs de fraises de la Californie sont toujours les champions mondiaux de l'utilisation de ce pesticide. Au moment d'écrire ces lignes, Mme Lynds attendait le début du procès prévu à la fin de mai en Cour supérieure de l'État de Californie.

▸ ENQUÊTE

par Stéphan Dussault

10000 $ pour du vent

LE **BUREAU ÉNERGÉTIQUE DU QUÉBEC** VEND UN ÉCHANGEUR D'AIR CENSÉ ASSAINIR LA MAISON, CONTRÔLER L'HUMIDITÉ, CHAUFFER EN HIVER, CLIMATISER EN ÉTÉ ET GÉNÉRER DES ÉCONOMIES. **CAUCHEMARS.**



« ON S'EST VRAIMENT FAIT ENDORMIR PAR LE VENDEUR. ON N'EST PAS FIERS DE NOUS. »

Louisette Girard, Alma

Quand Marlène Côté a vu les véhicules aux couleurs du Bureau énergétique du Québec sillonner sa région du Saguenay–Lac-Saint-Jean au début de 2009, elle s'est aussitôt dit : « Les problèmes commencent. »

Ses craintes étaient fondées. Ça fait deux ans que l'agente de l'Office de la protection du consommateur (OPC) voit les clients mécontents défiler à son bureau de Jonquière. Des dizaines de personnes de la région, mais aussi de la Gaspésie, du Bas-Saint-Laurent et de Québec, disent s'être fait avoir par cette entreprise qui se présente souvent comme un organisme provincial, puis propose un échangeur d'air « révolutionnaire ». Sa particularité ? Il chauffe l'air grâce à une petite thermopompe intégrée.

Des centaines de milliers de dollars sont en jeu. Car il s'agit ici d'appareils qu'on réussit à vendre de 10000 à 12000 $, alors qu'un échangeur d'air efficace coûte autour de 2000 $.

Daniel Marsolais, professeur depuis une vingtaine d'années dans une école de métiers de Laval et spécialiste des appareils de ventilation et de chauffage, a analysé pour nous cet échangeur d'air, le ÉdenAir 8000. Il est certain d'une chose : « Un échangeur d'air à 10000 $, ça ne se justifie pas. »

Photos : Michel Tremblay

Échange d'air nécessaire

Les maisons étant de plus en plus étanches, un échangeur d'air est souvent nécessaire pour évacuer l'air vicié. Les meilleurs sur le marché permettent de conserver une grande part de la chaleur de l'air expulsé. C'est ce qu'on appelle un ventilateur récupérateur de chaleur, ou VRC.

« Ça récupère rien ces affaires-là, mais moi je peux te faire économiser 500 $ par an en chauffage avec ma machine », m'assure Charly Lebeau, vendeur du Bureau énergétique du Québec (BEQ), que nous avons rencontré en janvier à son petit bureau du boulevard Wilfrid-Hamel, à Québec, en nous présentant comme un acheteur potentiel.

Le BEQ a intérêt à vendre les produits fabriqués par ÉdenAir. Le président d'ÉdenAir Distribution, Normand Provencher, est également le deuxième actionnaire du BEQ. Son frère Gilbert dirige ÉdenAir 8000, le fabricant des appareils. Les frères Normand et Gilbert Provencher disent avoir mis au point en 1994 un échangeur d'air adapté au climat québécois. L'ajout d'un compresseur et de serpentins à leur produit permettrait de chauffer l'air en hiver, de climatiser en été, en plus de déshumidifier la maison et d'économiser beaucoup sur la facture énergétique.

Une cliente déterminée

C'est ce qu'on a promis à Louisette Girard l'an dernier. Le vendeur du BEQ a appelé la résidante d'Alma le mercredi 7 janvier 2009, est passé le jeudi soir pour en parler au couple, a réussi à lui faire signer un contrat de 10046 $ à 22 h 30 et a installé l'échangeur ÉdenAir le lendemain matin.

« On s'est vraiment fait endormir par le vendeur ce soir-là. On n'est pas fiers de nous », nous confie Louisette Girard. La semaine suivant cet achat s'avère un interminable lendemain de veille. Le vendeur avait promis un taux d'humidité stable à 50 %, des économies annuelles de chauffage de 500 $ et une entrée d'air frais qui hausserait le confort à un niveau inégalé. Au lieu de cela, le taux d'humidité descend jusqu'à 18 % alors que Santé Canada estime qu'un taux inférieur à 30 % aggrave les allergies cutanées et les infections des voies respiratoires. Chez Louisette Girard, les effets sont rapides : elle commence à saigner du nez et ses panneaux d'armoires de cuisine se mettent à rétrécir. Elle appelle le Bureau énergétique du Québec, puis le fabricant ÉdenAir, qui lui suggèrent de n'utiliser l'échangeur d'air qu'à



l'heure du souper. Adieu les promesses d'un taux d'humidité stable, adieu l'entrée constante d'air frais et adieu les économies d'énergie. En ne faisant qu'enlever les odeurs de cuisson, son échangeur d'air révolutionnaire se transforme soudainement en purificateur d'air de 10 000 $.

Après ces deux appels, on ne répond plus à ses coups de fil. « J'étais tellement fâchée, je les trouvais tellement malhonnêtes que j'ai décidé d'engager une avocate », tonne la résidante d'Alma. Le 15 janvier dernier, après un an de bataille, le juge Richard Daoust condamne le BEQ à rembourser à Louisette Girard les 10 046 $ que lui a coûté l'appareil en plus d'une série de frais : 2145 $ pour la remise en état de la maison, 889 $ pour l'ingénieur engagé pour analyser le problème, 3000 $ de dommages et intérêts ainsi que 1500 $ de dommages exemplaires. « Les fausses représentations faites et les dommages subis sont si importants que le Tribunal croit juste d'attribuer des dommages exemplaires pour dissuader [le BEQ] de procéder de nouveau ainsi », écrit le juge. Ni ÉdenAir ni le BEQ ne s'est présenté en cour. Et au moment de mettre sous presse, quatre mois après le jugement, Louisette Girard n'avait pas reçu le chèque du BEQ.

Beaucoup de plaintes

En 2009, l'OPC a reçu 53 plaintes formelles concernant le BEQ. Ça représente « plusieurs centaines d'appels », nous dit Réal Coallier, de l'OPC. Ce nombre de plaintes place l'entreprise en quatrième position des compagnies les plus critiquées l'an dernier, à égalité avec un géant comme Brault & Martineau, dont les 21 magasins totalisent des ventes de plus de 800 millions de dollars.

« Le Bureau énergétique ne vend plus de produits ÉdenAir depuis cinq ou six mois », nous a assuré Normand Provencher en février quand nous l'avons contacté pour qu'il s'explique. Pourtant, un mois plus tôt, au bureau du BEQ à Québec, Charly Lebeau a beaucoup insisté pour nous vendre un échangeur ÉdenAir, jurant que les autres modèles sur le marché ne fonctionnaient pas.

Pour en avoir le cœur net, nous avons rappelé M. Lebeau quelques minutes après notre discussion avec M. Provencher pour lui demander quand il pourrait nous installer le modèle ÉdenAir 8000 dont il nous a parlé le mois dernier. « Je peux t'envoyer des gars demain matin ! » nous a-t-il assuré. ▸▸

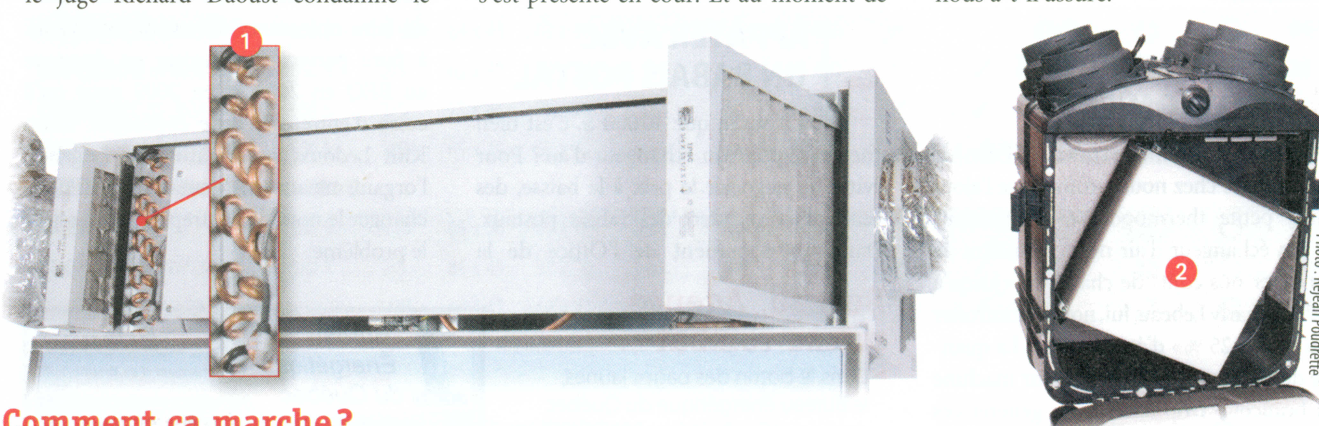


Photo : Réjean Poudrette

Comment ça marche ?

▸ Le ventilateur récupérateur de chaleur (VRC) d'ÉdenAir (gauche) chauffe ou rafraîchit l'air à l'aide d'un petit compresseur et de serpentins (1). Le VRC classique (droite) récupère la chaleur de façon passive, grâce au noyau d'échange situé au centre (2). Ce bloc blanc est divisé en cavités. Du côté gauche, l'air froid entre dans la maison et passe par une série de couloirs du noyau d'échange. L'air chaud évacué de la maison, lui, passe entre chacun de ces couloirs. Contrairement à ce que vous diront plusieurs vendeurs, l'air vicié n'est pas mélangé à l'air neuf. C'est uniquement le contact entre les couloirs qui réchauffe l'air qui entre.

5 façons de vendre un produit très cher

Pour savoir à qui nous avions affaire, nous avons joué au client potentiel avec quatre représentants du Bureau énergétique du Québec et d'ÉdenAir. Nous nous sommes d'abord rendus à Québec, au local du BEQ. Nous avons ensuite invité un vendeur d'ÉdenAir à notre résidence témoin montréalaise, puis nous avons visité le kiosque d'ÉdenAir au Salon rénovation et maison neuve de Laval, qui se tenait en février dernier, puis au Salon national de l'habitation de Montréal, en mars.

Nous avons enregistré les conversations. Lorsque nous avons rapporté les propos de Charly Lebeau, le vendeur du BEQ, soutenant que les produits concurrents ne fonctionnaient pas, Daniel Marsolais, spécialiste des questions de ventilation et de chauffage, a eu la réaction suivante : « Ça ne vaut même pas la peine que je commente, c'est de la *bullshit* d'un bout à l'autre. Je n'en reviens pas qu'on dise tant de faussetés ! »

1 | PROMETTRE DES ÉCONOMIES

Michel Brochu, le vendeur d'ÉdenAir qui est passé chez nous, promet que l'ajout d'une petite thermopompe à l'intérieur de son échangeur d'air nous permettra de diminuer nos coûts de chauffage « jusqu'à 20 % ». Charly Lebeau, lui, nous fait miroiter « au moins 25 % » d'économies. « La quantité de chaleur transférée par leur machine est beaucoup trop faible pour générer ces économies », assure Daniel Marsolais. En effet, comment un échangeur d'air quatre fois moins puissant qu'une thermopompe peut-il générer les mêmes économies ? Il faut aussi savoir que le modèle ÉdenAir 8000 consomme de six à 10 fois plus d'électricité que les VRC sur le marché.

« Les économies annuelles de chauffage promises de 500 $ ne se réaliseront pas. Au contraire, le bilan final sera une augmentation de la consommation énergétique », prévoyait d'ailleurs l'ingénieur Martial Ouellet, l'expert engagé par Louisette Girard.

D'autres clients ont été bernés par cette même promesse du tandem BEQ-ÉdenAir. Il y a trois ans, le BEQ avait assuré à Anne-Marie Bouvier et Martin Villeneuve des économies de 800 $ par an. Six mois après l'installation de l'appareil, les factures d'électricité de leur maison de Québec avaient augmenté. Prévoyant, le couple avait ajouté une clause au contrat imposant au BEQ de reprendre l'échangeur d'air après un an en cas d'insatisfaction. Il a fallu un jugement de la Cour du Québec pour faire appliquer cette clause. Encore une fois, ni le BEQ ni ÉdenAir ne s'est présenté en cour.

2 | APPÂTER AVEC UN RABAIS POSTAL

Vous trouvez que 10 000 $, c'est bien cher payé pour un échangeur d'air ? Pour éviter de négocier le prix à la baisse, des vendeurs ont offert des rabais postaux. Dans un document de l'Office de la protection du consommateur (OPC) que nous avons obtenu en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics, les vendeurs du BEQ ont promis en 2009 à au moins cinq clients un rabais postal de 1000, 1500 ou 2000 $. Ils n'ont jamais envoyé le remboursement, sauf à un client de Roberval, qui dit avoir reçu un chèque sans provision.

Bureau, Agence, même combat

▸ Dans le bottin des pages jaunes, le Bureau énergétique du Québec s'annonce comme faisant la « gestion de programmes énergétiques ». Or, le seul gestionnaire officiel de ces programmes est… l'Agence de l'efficacité énergétique du Québec. Confondant, vous dites ?

3 | SE PRENDRE POUR LE GOUVERNEMENT

Le vendeur Charly Lebeau cite le programme Novoclimat, géré par l'Agence de l'efficacité énergétique (AEE), du gouvernement du Québec. Sur sa carte professionnelle, on peut lire que le Bureau énergétique est un spécialiste de la « gestion de programmes énergétiques ». Aux oreilles de plusieurs acheteurs sollicités par le BEQ, le premier appel a souvent plus l'allure d'un sondage gouvernemental que d'une tentative de vente. Ces façons de faire ont amené les avocats de l'AEE à faire parvenir des mises en demeure au BEQ en 2008 et en 2009 pour qu'il cesse d'entretenir cette confusion. Selon Kim Ledoux, porte-parole de l'Agence, l'organisme a même demandé au BEQ de changer le nom de l'entreprise pour régler le problème.





Photo : Stéphan Dussault

Petit local, gros dégâts

▶ Le commerçant de ce petit local du boulevard Wilfrid-Hamel, à Québec, a généré autant de plaintes en 2009 à l'Office de la protection du consommateur que Brault & Martineau, dont les 21 grandes surfaces totalisent des ventes de plus de 800 millions de dollars.

Le seul lien qui unit l'AEE et le BEQ : l'Agence a approuvé l'installation du plus puissant des échangeurs d'air d'ÉdenAir, le modèle NRG 16000, dans les maisons certifiées Novoclimat. L'AEE précise qu'elle ne garantit pas la rentabilité de cet appareil, vendu plus de 12 000 $.

4 | GARANTIR UN BON SERVICE

« Le service à la clientèle, c'est la chose la plus importante pour nous. Vous nous appelez et on vous donne la réponse que vous attendez », dit le vendeur d'ÉdenAir, Michel Brochu.

Ce n'est pas ce qui transpire du document de l'OPC dont nous avons obtenu copie. Dans plus de la moitié des plaintes reçues en 2009, le BEQ a vite coupé la communication avec ses clients. « Le commerçant ne retourne pas les appels », « ne donne pas suite », « aucune nouvelle », « ignore ses clients » ou « commerçant semble introuvable », lit-on à répétition dans les dossiers de l'OPC. Au moment de mettre sous presse, plus de 70 % des plaintes reçues depuis deux ans n'avaient pas été réglées à la satisfaction du client.

5 | DÉMONISER LA CONCURRENCE

Dans son petit local de Québec, Charly Lebeau nous explique qu'aucun VRC sur le marché ne récupère la moindre chaleur. « Peut-être que je suis en train de te mentir, là. À date, en 15 ans sur la route, j'ai jamais vu un VRC [récupérer de la chaleur]. S'il fait 22 °C dans la maison, il va sortir 22 °C dehors. »

Effectivement, Charly est en train de « mentir » ! Les VRC récupèrent généralement de 60 à 95 % de la chaleur de la maison. Daniel Marsolais a fait le test en branchant des capteurs sur le vieux VRC installé à l'école de Laval où il enseigne. Ce jour-là de février, il faisait -10 °C dehors. Une fois passé dans le VRC, l'air extérieur entrait dans l'atelier à une température de 20 °C alors que la température intérieure se situait à 24,5 °C.

Charly Lebeau nous dit aussi que les VRC sur le marché ne fonctionnent jamais l'hiver quand il fait plus froid que -8 °C dehors. Le problème ? Quand le froid et le chaud entrent en contact dans le VRC, le givre s'installe. Quand ça survient, il est vrai qu'un mécanisme va fermer l'entrée d'air extérieur pour permettre à l'air chaud de la maison de dégivrer le VRC. « C'est quoi le but d'un échangeur d'air s'il ne change pas ton air l'hiver ? » demande Charly. « À cette température, il n'y a presque plus d'échange d'air », confirme son patron Normand Provencher, à qui nous avons demandé ce qu'il pensait des affirmations de son employé.

« C'est de la propagande de vendeur, c'est absolument faux ! » s'insurge André Gagné, directeur du service technique de l'Association provinciale des constructeurs d'habitations du Québec. « Même quand il fait froid, un VRC est plus souvent en mode d'échange d'air qu'en mode dégivrage. Il continue de faire entrer beaucoup d'air frais. » Même les modèles bas de gamme, comme le HRV 2600 de Venmar, vendu environ 750 $ dans les quincailleries, réussissent à échanger l'air de la maison 70 % du temps quand il fait -25 °C à l'extérieur et à récupérer 58 % de la chaleur dans ces conditions glaciales.

Consultez aussi notre dossier sur les thermopompes au
www.protegez-vous.ca/thermopompes

Trop, c'est comme pas assez

Ne climatise pas assez en été

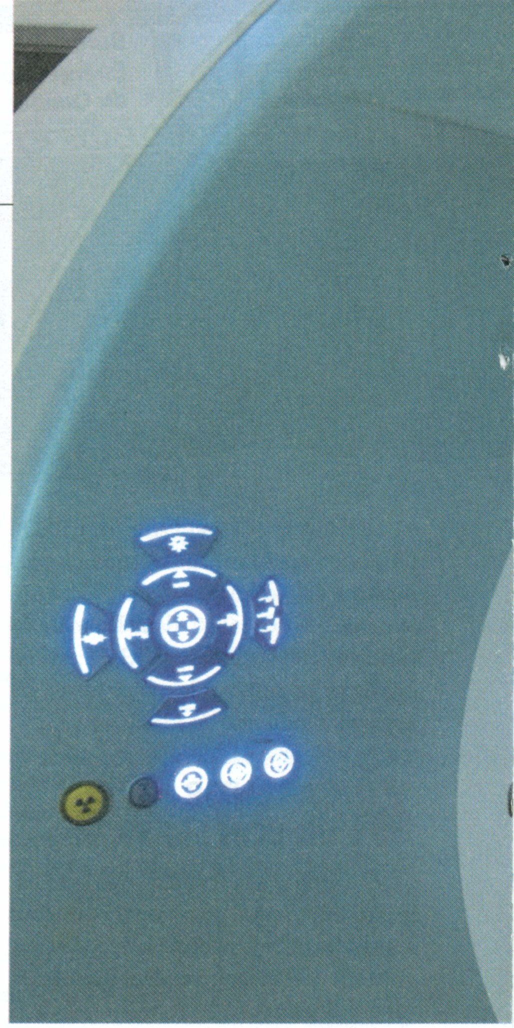
Jamais à court de promesses, Charly Lebeau nous assure que son échangeur d'air « climatise l'air », comme on peut le lire dans la documentation d'ÉdenAir qu'il nous remet.

Une documentation qu'on semble utiliser depuis longtemps. En 2003, un juge s'en est servi pour indemniser une cliente de Beauport qui croyait que l'appareil climatisait. Or, le modèle ÉdenAir 8000 est cinq fois moins puissant qu'une thermopompe, qui suffit parfois à peine à bien climatiser une résidence. Même le vendeur d'ÉdenAir Michel Brochu nous a souligné que le produit peut rafraîchir, mais pas climatiser une maison.

Déshumidifie trop en hiver

En revanche, Michel Brochu promet que son VRC va déshumidifier la maison. Il assure pouvoir soustraire cinq gallons (22,7 litres) d'eau par jour. « Mais l'hiver, c'est pas un peu trop comme déshumidification ? » demandons-nous. « L'hiver, ça n'enlève pas l'humidité, ça fait juste l'uniformiser », nous répond-il. Un principe mécanique que ne comprend pas l'ingénieur Martial Ouellet. « L'appareil ne peut maintenir 50 % d'humidité relative en hiver. Pour y arriver, il lui faudrait un humidificateur et il n'en a pas », écrit le spécialiste à sa cliente Louisette Girard après que le vendeur du BEQ lui eut promis un taux d'humidité stable à 50 %. ◀◀

par Rémi Maillard



Des images à haut risque

LE RECOURS AU SCANNER ET À LA MÉDECINE NUCLÉAIRE POUR DÉCELER DES MALADIES EST DE PLUS EN PLUS FRÉQUENT. **FAUT-IL S'EN RÉJOUIR OU S'EN INQUIÉTER ?**

En octobre dernier, le prestigieux Cedars-Sinai Medical Center, à Los Angeles, a admis que 206 personnes ayant passé un scanner pour une perfusion cérébrale avaient reçu des doses de radiation huit fois supérieures à la normale. Circonstance aggravante, il a fallu 18 mois avant que le problème ne soit découvert à la suite d'une plainte d'un patient qui avait perdu une partie de ses cheveux. Explication de l'hôpital : l'appareil en cause avait été mal reconfiguré par ses techniciens.

Cet incident pose une fois de plus la question des risques de cancer liés à l'irradiation à des fins diagnostiques. En effet, les doses de rayonnement ionisant délivrées dans le cadre médical augmentent partout dans le monde à cause de l'utilisation de plus en plus fréquente de la tomodensitométrie (TDM, ou scanner) et de la médecine nucléaire. La raison ? Ces techniques sophistiquées permettent aux médecins d'établir un diagnostic plus précoce, plus précis et plus rapide qu'avec des méthodes classiques. Les patients, eux, se sentent rassurés par leur aspect « non invasif » et *high-tech*. Toutefois, les doses reçues au cours d'un tel examen peuvent être élevées puisqu'un scanner de l'abdomen délivre en moyenne 10 millisieverts (mSv), ce qui équivaut à 500 radiographies du thorax.

LES 72 MILLIONS DE SCANNERS PRATIQUÉS EN 2007 AUX ÉTATS-UNIS SE SOLDERONT PAR 29 000 CAS DE CANCER SUPPLÉMENTAIRES DANS LES PROCHAINES DÉCENNIES.

Toujours plus de radiations

Aux États-Unis, un récent rapport du Conseil national de la protection et des mesures des radiations (NCRP) indique que l'exposition de la population aux radiations ionisantes a été multipliée par sept entre 1980 et 2006. Résultat, l'irradiation d'origine médicale chez nos voisins du Sud est à présent égale à la radioactivité naturelle, qui varie grosso modo de 2 à 4 mSv par an selon l'endroit du globe où l'on se trouve.

La tendance est également à la hausse au Canada, où l'utilisation du scanner progresse de 10 % par an – la tomodensitométrie représente environ 15 % des actes de radiologie, mais contribue pour près de 70 % à la dose reçue par la population canadienne. Cependant, on n'y pratique encore « que » 103 examens de TDM pour 1000 habitants, contre 207 aux États-Unis. « La situation ici est plus saine, notamment parce que notre médecine relève d'abord du secteur public et qu'on n'effectue aucun examen sans indication médicale préalable. Par exemple, nos hôpitaux ne proposent pas de "*full body scan*", une TDM de dépistage de tout le corps qui délivre une très forte dose d'irradiation, comme cela se fait aux États-Unis », souligne Lysanne Normandeau, chef du service de radioprotection du Centre hospitalier



de l'Université de Montréal et porte-parole de l'Association québécoise des physiciens médicaux cliniques.

« Qui dit médecine privée dit aussi médecine défensive sur le plan médico-légal, c'est-à-dire que les médecins étasuniens ont tendance à prescrire plus facilement certains examens pour éviter d'éventuelles poursuites », explique le Dr Jacques Lévesque, vice-président de l'Association canadienne des radiologistes (ACR). Autre raison du « retard » canadien, la relative pénurie d'appareils d'imagerie médicale au pays. « Dans les grandes villes des États-Unis, précise le Dr Lévesque, si vous présentez des signes neurologiques évoquant une sclérose en plaques, on commence par vous faire passer un scanner, puis une imagerie par résonance magnétique. À Montréal ou à Toronto, vous passerez seulement une résonance magnétique, qui n'émet aucun rayonnement. Parce que les listes d'attente sont si longues que les radiologistes ont pris l'habitude de choisir le meilleur examen pour le patient. »

Un rapport de la Commission européenne publié en 2008 conclut que l'irradiation moyenne d'une population est d'autant plus élevée que l'offre de services radiologiques est importante, qu'il existe un avantage commercial à pratiquer des examens et que le contrôle gouvernemental est déficient.

Cancers et anomalies génétiques

D'après les spécialistes, il est peu probable qu'un seul examen radiographique délivre une dose de rayons X suffisante pour détériorer l'ADN et favoriser l'apparition d'un cancer ou entraîner des mutations et des anomalies génétiques, surtout chez les adultes de plus de 50 ans. Jusqu'au milieu des années 1990, les programmes de radioprotection en médecine ne concernaient d'ailleurs que le personnel médical, note l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) : « La protection des patients était jugée moins importante, car on partait de l'hypothèse qu'au cours de leur vie, ceux-ci ne subiraient qu'un seul examen faisant appel à des rayonnements ionisants ou guère plus. »

Mais qu'arrive-t-il lorsqu'on passe un scanner de la tête, suivi d'une scintigraphie cardiaque et d'une radio de l'abdomen ? Autrement dit, quels sont les effets des doses de rayonnements cumulées ? Une vaste étude menée entre 2005 et 2007 par une équipe de chercheurs aux États-Unis montre que près de 20 % des patients ont reçu des doses comprises entre 3 et 20 mSv, tandis que 2 % recevaient des doses parfois supérieures à 50 mSv. Soit un niveau d'irradiation proche de la moyenne observée parmi 25 000 survivants des bombes atomiques larguées sur le Japon en 1945, un groupe où le risque global de cancer était significativement plus élevé que dans le reste de la population.

Une autre étude supervisée par la chercheuse Amy Berrington de González, de l'Institut national du cancer de Bethesda (Maryland), prévoit que les 72 millions d'examens de TDM effectués en 2007 aux États-Unis se solderont par 29 000 cas de cancer supplémentaires, dont 15 000 mortels, au cours des deux à trois prochaines décennies. Au Canada, le risque de cancer attribuable aux examens par rayons X serait de l'ordre de 1,1 %, ce qui représente quelque 800 nouveaux cas par an.

La réglementation

Adoptée par la plupart des pays, dont le Canada, la dose limite recommandée par la Commission internationale de protection radiologique pour les travailleurs exposés aux rayons X est de 100 millisieverts (mSv) en moyenne sur cinq ans, soit 20 mSv/an, mais sans dépasser 50 mSv/an. Pour le public en général, elle est de 1 mSv/an. Même s'il n'existe aucune dose limite pour les patients, l'AIEA a établi en 1996 des « normes fondamentales de protection » imposant de justifier et d'optimiser les doses de rayonnement qu'ils reçoivent, sans nuire au diagnostic.



Photo : Réjean Poudrette

Trop d'examens inutiles

Comme les effets biologiques des expositions à basse dose sont mal connus et controversés, la plupart des chercheurs partent de l'hypothèse que le risque dû à l'exposition aux rayonnements est proportionnel au niveau de radiations. Cette approche a mené à la formulation de deux grands principes largement adoptés en radioprotection : la justification des actes et l'optimisation des doses. «On ne subit pas un examen parce qu'on le peut, mais parce qu'il le faut. Les médecins et les spécialistes en imagerie doivent toujours évaluer le rapport risque-bénéfice pour le patient et, une fois que l'acte est justifié, abaisser autant que possible la dose délivrée tout en conservant une bonne information diagnostique», affirme le Dr Yves Patenaude, président du comité de radioprotection de l'Association des radiologistes du Québec (ARQ).

Malgré cela, une étude pilote réalisée aux États-Unis indique par exemple que 34 % des scintigraphies cardiaques ne répondent pas aux critères du Collège américain de cardiologie. Jusqu'à un tiers des examens de TDM pratiqués en 2007 pourraient avoir été inutiles, estime pour sa part David Brenner, directeur du centre de recherche radiologique de l'Université Columbia à New York. De plus, des données collectées en 2008 à San Francisco (Californie) ont montré que, pour différents types d'examens au scanner, les doses de radiation émises variaient fortement d'une institution médicale à une autre, voire à l'intérieur d'un même établissement.

Des écarts importants

Au Canada, «30 % des TDM et autres procédures d'imagerie sont inappropriées ou ne fournissent aucun renseignement utile», déplore l'ACR. Et une enquête menée en 2006 dans 20 hôpitaux ontariens équipés d'appareils récents a révélé «des différences importantes dans les protocoles de tomodensitométrie, et donc dans les doses de radiation», selon l'Institut canadien d'information sur la santé. En 2004, une autre enquête effectuée auprès de 18 hôpitaux de Colombie-Britannique avait déjà signalé que «la dose moyenne utilisée pour des interventions semblables variait grandement» d'un établissement à l'autre. Ainsi, dans le cas d'un examen de l'abdomen, l'écart était de 3,6 mSv à 26,5 mSv.

Par ailleurs, des recherches conduites en 2003 et 2004 en Grande-Bretagne et aux États-Unis témoignent qu'une majorité de médecins, y compris des radiologues, n'auraient pas conscience du niveau de radiation auquel leurs patients sont exposés quand ils passent des examens.

Objectif : réduire les doses

«La situation a beaucoup évolué depuis ces dernières années. Aujourd'hui, la grande majorité des radiologues sont sensibilisés à la radioprotection, plaide le Dr Patenaude. Nous travaillons également avec les médecins prescripteurs afin de mieux les informer et de diminuer le nombre de demandes injustifiées ou farfelues.» Lysanne Normandeau se veut elle aussi rassurante : «Au Québec, le parc d'équipement est relativement homogène. Même s'il y a encore des progrès à faire pour mieux ajuster les paramètres de certains scanners, je doute que les différences d'un appareil à l'autre soient aussi grandes qu'aux États-Unis.»

Craignant que l'irradiation médicale excessive ne devienne un problème de santé publique, les autorités sanitaires et les professionnels de plusieurs pays se mobilisent. En France, l'Autorité de sûreté nucléaire incite désormais les sociétés de radiologie à réviser l'intérêt de certains types d'examens. Aux États-

Les enfants plus à risque

«Il faut être particulièrement prudent avec les enfants, parce que leurs tissus en formation sont plus sensibles aux radiations que ceux d'un adulte, recommande Lysanne Normandeau. S'ils doivent absolument passer un scanner, le technologue doit ajuster les paramètres de l'appareil en fonction de leur poids et de leur taille afin d'obtenir une image de qualité avec la dose la plus faible possible.»



«Lorsqu'il s'agit d'enfants, de femmes enceintes ou de jeunes adultes, on privilégie au maximum les méthodes non ionisantes en déplaçant certains examens de TDM en résonance magnétique ou en échographie, confirme le Dr Yves Patenaude. Cela dit, faire passer un scanner à un adolescent polytraumatisé qui vient d'être renversé par une voiture est indispensable, car il risque de mourir.»

Selon l'ACR, les enfants sont 10 fois plus sensibles que les adultes au rayonnement émis lors d'un scanner. En outre, leur espérance de vie étant plus longue, ils courent davantage de risques de développer plus tard un cancer du sein, de la moelle osseuse ou des testicules, par exemple.



> « POUR UN PATIENT, LE RISQUE DE CANCER QUI DÉCOULE D'UN SEUL EXAMEN RADIOLOGIQUE EST TRÈS FAIBLE. MAIS CE RISQUE GRANDIT AU FUR ET À MESURE QUE LES EXAMENS SE MULTIPLIENT ET QUE LE NOMBRE DE PERSONNES EXPOSÉES AU RAYONNEMENT AUGMENTE. »
>
> Dr Yves Patenaude, Association des radiologistes du Québec

Unis, l'Administration des produits alimentaires et pharmaceutiques (FDA) a récemment appelé l'ensemble des hôpitaux du territoire à revoir les protocoles de sécurité de leurs scanners. Et dans un éditorial très remarqué du journal *Archives of Internal Medicine* de l'Association médicale américaine publié en décembre, la Dre Rita Redberg, directrice des services de santé cardiovasculaire des femmes au département de cardiologie de l'Université de Californie à San Francisco, presse ses confrères d'adopter une « technique basse dose » lorsqu'ils pratiquent des TDM. En outre, « chaque clinicien devrait informer ses patients des risques connus liés aux radiations », recommande-t-elle.

De son côté, Santé Canada a élaboré un code de sécurité destiné, entre autres, à « réduire l'exposition des patients aux rayonnements ionisants ». L'automne dernier, Ottawa a également mis en chantier un projet de surveillance de la radio-exposition. Le but ? Créer un registre national pour « aider les professionnels de la santé à suivre le degré d'exposition aux rayonnements des malades qui subissent des tests médicaux ». Dans un document rendu public en octobre, le Centre national de recherches du Canada admet en effet qu'« on est de plus en plus conscient et inquiet du degré d'irradiation associé à l'usage des techniques d'imagerie, ainsi que de l'impact d'une dose cumulative de rayonnement sur la santé humaine ». Ce registre sera « un instrument essentiel » pour limiter les abus, juge le Dr Lévesque.

Nouvelles techniques

Le Québec n'est pas en reste, puisque le ministère de la Santé et des Services sociaux et l'ARQ s'apprêtent à lancer un projet pilote d'informatisation des prescriptions. Objectif : mieux gérer les demandes des médecins tout en limitant le nombre d'examens inutiles. Le ministère va aussi créer un « centre d'expertise clinique en radioprotection » qui aura notamment pour mission de veiller à ce que tous les appareils de la province soient correctement étalonnés d'ici à un an.

L'utilisation de nouvelles techniques, dont certaines sont déjà en service, est une autre piste prometteuse pour lutter contre l'irradiation des patients. Ainsi, l'hôpital Sainte-Justine, à Montréal, et l'Hospital for Sick Children de Toronto se sont équipés du système d'imagerie EOS. Mis au point par des chercheurs français et québécois, cet appareil délivre environ neuf fois moins de radiations ionisantes qu'une radiographie classique et jusqu'à 200 fois moins qu'un scanner ordinaire. « Ce n'est qu'un début, se réjouit Yves Patenaude. Au cours des prochaines années, des équipements plus performants permettront de diminuer les doses de 40 à 50 %. » Une bonne nouvelle à l'heure où, vieillissement de la population oblige, le nombre d'examens en imagerie médicale risque d'exploser.

Pour en savoir plus
www.protegez-vous.ca/irradiation

En cas d'examen

- Vérifiez auprès de votre médecin si la tomodensitométrie (TDM) qu'il veut vous prescrire ne peut être remplacée par un autre examen d'imagerie sans source de rayonnement (résonance magnétique, échographie). En cas de doute, exigez l'avis d'un radiologiste.
- Renseignez-vous sur les risques et les avantages de l'examen que vous devez passer.
- Refusez une radiographie ou une TDM prescrite « juste au cas ». Vous prenez la place de quelqu'un qui en a vraiment besoin et vous vous exposez inutilement aux radiations.
- Demandez au radiologiste ou au médecin nucléaire des informations sur la dose de rayonnement associée aux tests que vous allez subir.
- Vos examens radiologiques vous appartiennent ; pensez à les conserver pour votre dossier médical et informez votre médecin ou votre dentiste de tout examen antérieur.

Sources : Association canadienne des radiologistes ; Institut de radioprotection et de sûreté nucléaire (France) ; Ordre des dentistes du Québec.

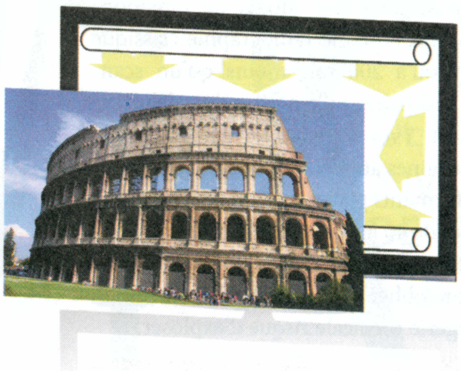


▶ Voici à quoi pourrait ressembler la « carte d'irradiation médicale » que l'AIEA souhaite créer. L'Agence estime en effet que « l'augmentation alarmante du recours à des techniques d'examen entraînant une forte dose de rayonnement » rend nécessaire « un système d'enregistrement cumulatif des doses reçues ». Cet outil peut être très utile, mais aussi avoir des conséquences négatives, s'inquiète Lysanne Normandeau : « Il ne faudrait pas qu'un patient refuse un examen essentiel parce qu'il se dit qu'il a atteint un niveau d'exposition trop élevé. Si on en a besoin, et quelle que soit la dose déjà reçue, il faut le faire. »

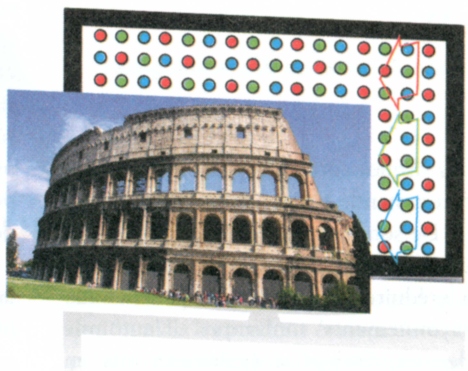
Photo : AIEA

par Frédéric Perron

Télé HD : comprendre la technologie DEL



TÉLÉ ACL AVEC RÉTROÉCLAIRAGE FLUORESCENT



TÉLÉ ACL AVEC RÉTROÉCLAIRAGE DEL

Dans les cahiers publicitaires et les magasins d'électronique, les téléviseurs haute définition (HD) sont de plus en plus souvent accompagnés du sigle DEL, l'acronyme de « diode électroluminescente ». Les appareils à DEL sont en fait une variété de téléviseurs avec affichage à cristaux liquides (ACL).

Actuellement, la plupart des téléviseurs ACL intègrent un rétroéclairage fluorescent. Toutefois, ils cèdent progressivement leur place aux DEL, qui confèrent plusieurs avantages : couleurs plus riches, meilleur contraste, écran plus mince et consommation électrique jusqu'à 40 % moindre.

Deux types de DEL

Il existe deux types de rétroéclairage à DEL :

- **Autour de l'écran** (*edge-lit*). Les DEL sont placées autour de l'écran et diffusent vers le centre de l'appareil une lumière blanche qui est ensuite filtrée par les cristaux liquides.
- **Derrière l'écran** (*direct-lit* ou *full-array*). Des DEL de trois couleurs (rouges, vertes et bleues) tapissent le fond de l'écran. Comparativement à la technique précédente, celle-ci permet d'obtenir une plus grande gamme de couleurs, mais l'écran est plus épais. Par ailleurs, les DEL peuvent être allumées ou éteintes par zones, ce qui produit un meilleur contraste, par exemple quand l'appareil doit afficher un clair de lune. La consommation du téléviseur devrait aussi être plus faible avec ce type de rétroéclairage.

Une facture élevée

Compte tenu de leur apparition plutôt récente sur le marché, les téléviseurs ACL à rétroéclairage DEL coûtent encore cher. En avril dernier, pour un modèle de 40 ou 42 po, il fallait compter environ 1500 $ pour un appareil à DEL, contre seulement 600 $ pour un téléviseur ACL traditionnel ou à écran plasma. Pour l'instant, les appareils à DEL sont encore considérés comme des produits haut de gamme, mais leur prix devrait diminuer au cours des prochaines années. Toutefois, selon la société d'analyse du marché iSuppli, la forte demande pour les DEL et les capacités de production actuellement limitées devraient maintenir les prix élevés cette année.

Photos : iStockphoto ; Réjean Poudrette ; Sony

Téléviseurs OLED sur la glace ?

Depuis plusieurs années, on présente les appareils à diodes électroluminescentes organiques (OLED) comme le *nec plus ultra* des téléviseurs : couleurs riches, contraste inégalé, panneau ultramince et faible consommation d'énergie sont mis de l'avant. Toutefois, en raison de leur coût de production élevé, ils peinent à rivaliser avec l'ACL et le plasma.

En février dernier, Sony a annoncé qu'elle cessait la production du XEL-1, un appareil OLED de



11 po vendu 2500 $, sans doute en raison de la faible demande. De son côté, LG devrait lancer un téléviseur de 15 po en Amérique du Nord cet été au coût de 2500 $. Il reste à voir si l'OLED saura se tailler une place sur le marché au cours des prochaines années.

60, 120 ou 240 Hz ?

Sur les téléviseurs ACL qui ont une fréquence d'images de 60 Hz, les scènes d'action peuvent paraître floues. Pour remédier à ce problème, les fabricants offrent maintenant des téléviseurs de 120 et de 240 Hz. Selon le magazine *Consumer Reports*, la différence est notable, particulièrement sur les appareils de 240 Hz. Par contre, la facture est plus élevée. En avril dernier, il fallait compter environ 700 $ pour un téléviseur de 60 Hz de 40 ou 42 po, contre 1000 $ pour un 120 Hz et 1300 $ pour un 240 Hz. Mentionnons que les appareils à écran plasma, qui utilisent une technologie différente, ne devraient pas afficher d'images floues dans les scènes d'action.

par Jesse Caron et l'Association pour la protection des automobilistes (APA)



Voyage au cœur des multisegments

UN VÉHICULE CONJUGUE MIEUX QUE LES AUTRES PERFORMANCE, ESPACE ET PRIX RAISONNABLE… **ET CE N'EST PEUT-ÊTRE PAS CELUI QUE VOUS CROYEZ !**

Les véhicules multisegments sont à la mode dans l'industrie automobile. En fait, ils ne forment pas un créneau du marché, mais une véritable catégorie fourre-tout. On y trouve des sous-compactes engraissées, des utilitaires sport adoucis, des fourgonnettes déguisées, des familiales hautes sur pattes… Du moment qu'un véhicule a quatre portières, un hayon, une plateforme monocoque d'auto et quelques caractéristiques inhabituelles pour sa catégorie initiale, l'étiquette lui convient, du moins selon les préceptes actuels du marketing automobile.

Protégez-Vous et l'APA ont évalué plusieurs types de multisegments ces dernières années, des plus gros (GMC Acadia, Mazda CX-9 et cie, PV janvier 2008) aux plus petits (Kia Soul et Nissan Cube, mai 2010) en passant par les fourgonnettes nouveau genre (Dodge Journey, Kia Rondo et Mazda 5, janvier 2009). Cette fois, nous mettons à l'essai quatre familiales intermédiaires dont la garde au sol surélevée et le système de traction intégrale garantissent leur laissez-passer dans le club aujourd'hui très sélect des *crossovers*.

Subaru a en quelque sorte parti le bal en 1996 en juchant sa familiale **Legacy** sur des échasses et en garnissant le bas de ses portières de panneaux contrastants gris foncé. Ainsi est née l'**Outback**, qui a traversé le temps jusqu'à devenir, en 2010, la seule familiale intermédiaire de la gamme Subaru. **Toyota** a suivi à peu près la même recette pour concocter la **Venza** ; lancée en 2009, elle reprend les dimensions et plusieurs composantes mécaniques de la berline Camry. La **Honda Accord Crosstour**, qui dérive naturellement de la berline Accord, constitue une interprétation toute récente et légèrement différente du même concept. Quant au **Hyundai Santa Fe**, il mérite tout à fait sa place dans ce groupe. Même si ses lignes lui donnent un peu plus l'air d'un utilitaire sport que les autres, les chiffres ne mentent pas : c'est le véhicule le plus court du groupe, et il est à peine 5 cm plus haut que l'Outback.

Malgré leurs patronymes asiatiques, les quatre véhicules de l'essai sont en fait construits aux États-Unis, comme les berlines intermédiaires dont ils sont dérivés. Tous ces véhicules sont munis de freins antiblocage, d'un régulateur de stabilité et d'un assortiment complet de coussins gonflables de série.

Photos : Réjean Poudrette

▶▶

Coordination : Michel Brais **Texte :** Jesse Caron **Fiches techniques :** Michel Brais. Plusieurs membres de l'APA ont conduit les véhicules pendant de courtes périodes. Leurs commentaires ont été ajoutés à ceux du jury.



1er rang

Hyundai **Santa Fe**

➕ Espace de chargement logeable et polyvalent
V6 très doux et puissant
Transmission automatique douce et prompte
Comportement routier agréable

➖ Position de conduite inhabituelle
Sièges avant inconfortables
Roulement sec

De 25 999 à 37 599 $

Visionnez le **Hyundai Santa Fe** en action sur **www.protegez-vous.ca**

Construit sur la plate-forme de la Hyundai Sonata, le Santa Fe de deuxième génération subit quelques retouches esthétiques pour 2010, mais les changements les plus importants se cachent sous le capot. L'ancien V6 de base de 185 ch cède sa place à un 4 cyl. de 2,4L presque aussi puissant (175 ch), mais moins gourmand en essence. Il est offert seulement dans la livrée 2.4 GL à traction avant. Toutes les autres versions ont un V6 de 3,5L de 276 ch, soit 34 de plus que le moteur de 3,3L qu'il remplace. Il est assorti d'une transmission automatique à six rapports, elle aussi nouvelle ; celle-ci est optionnelle (1500 $) avec le 4 cyl. La traction intégrale coûte 2000 $ dans les modèles 3.5 GL et 3.5 GL Sport, et elle est comprise sans supplément dans le modèle Limited de haut de gamme.

Le prix va de 25 999 $ pour le Santa Fe 2.4 GL manuel, à 37 599 $ pour le 3.5 Limited avec ensemble Navigation. Nous avons testé deux modèles : un 2.4 GL automatique de 27 499 $, et un Limited de 35 799 $.





▶ Même la présence d'un immense compartiment de rangement sous le plancher de l'espace de chargement ne nuit pas à sa logeabilité, la meilleure du groupe.

Dehors et dedans

La grande surface vitrée du Santa Fe permet une visibilité sans égale dans le groupe.

L'habitacle s'avère spacieux, du moins en hauteur et en largeur. Le dégagement pour les jambes, lui, suffit pour des adultes de taille moyenne, mais nos plus grands essayeurs l'ont trouvé limité. Cela vaut tant pour l'arrière que pour l'avant, où les sièges ne reculent pas assez loin. Qui plus est, ils sont montés trop haut par rapport au volant, et leur dossier très arqué empêche de s'y caler confortablement. Certains de nos essayeurs s'accommoderaient de ces défauts sans trop de mal, mais pour d'autres, ils gâchent carrément la position de conduite.

C'est dommage, puisque, comme dans la plupart des Hyundai, l'élégance de l'habitacle rime avec simplicité et sobriété. La finition soignée, les matériaux de bonne qualité et le souci du détail – quatre prises de courant de 12 volts et un système mains libres Bluetooth sont de série – en font un espace agréable et pratique. Des cadrans et des commandes exemplaires, mêmes celles du climatiseur automatique et de la radio, complètent ce bilan positif.

Sur la route

Le nouveau 4 cyl. remplace avantageusement l'ancien V6 de 2,7L. Tant il fournit des accélérations adéquates en ville, tant il se montre docile à vitesse de croisière. Il manque d'élan en reprise, mais ce défaut paraîtrait beaucoup plus flagrant sans le concours de la transmission automatique prompte, douce et bien étagée. Malgré ses qualités, le 4 cyl. a consommé presque autant d'essence que le V6 de 3,5L durant nos essais. Comme ce dernier coûte la somme raisonnable de 1500 $, il ne vaut pas la peine de se passer de sa puissance abondante, de sa grande douceur et de son silence accru.

Le choix du V6 ne fait que hausser l'agrément de conduite du Santa Fe. Même si ce dernier ressemble plus à un camion qu'à une auto, il prouve qu'il est possible de conjuguer une carrosserie surélevée avec une tenue de route sûre et une stabilité de bon aloi sur l'autoroute. De plus, la direction communique mieux les sensations de la route que celle de la Venza ou de l'Outback, et elle talonne d'assez près celle de l'Accord Crosstour quant à la précision. Hélas, la suspension ferme qui contribue si bien à la maîtrise de la caisse dans les virages rend le roulement sec en ville. Avec les freins antiblocage bruyants et trop sensibles, c'est à peu près la seule entorse que fait le Santa Fe au raffinement attendu dans cette catégorie de multisegments.

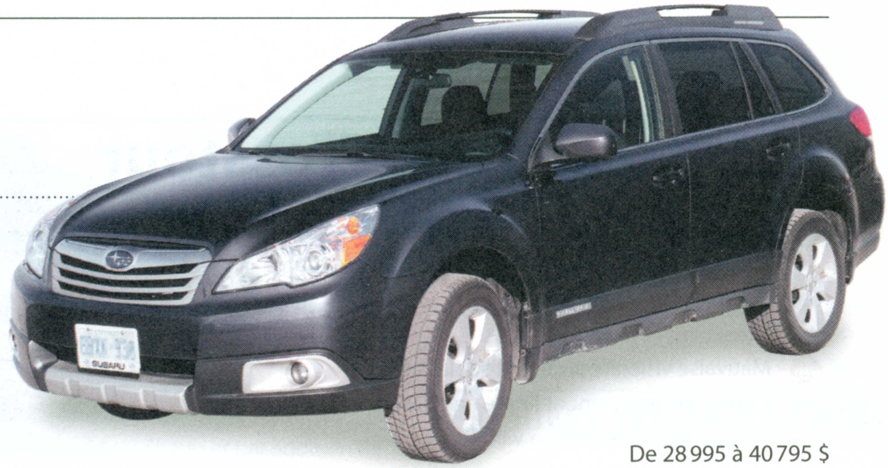
Sécurité et fiabilité

D'après les tests du gouvernement américain, le Santa Fe fournit une très bonne protection à l'impact frontal et latéral. Il a obtenu une bonne note aux tests d'impact frontal, latéral et arrière (modèles avec sièges en tissu réglables manuellement seulement) de l'institut des assureurs américains.

La fiabilité prévue est bonne, comme celle de la Sonata 2010, qui a une mécanique semblable. Le Santa Fe a suscité très peu de plaintes depuis son renouvellement en 2007.

2e rang

Subaru **Outback**



➕ Roulement et sièges confortables
Bonne visibilité
Excellente position de conduite

➖ Comportement routier mou (6 cyl.)
Direction engourdie (6 cyl.)
Moteur à 4 cyl. bruyant

De 28 995 à 40 795 $

Visionnez la **Subaru Outback** en action sur **www.protegez-vous.ca**

L'Outback fait peau neuve en 2010. Le système de traction intégrale – de série, comme toujours chez Subaru – et le moteur à 4 cyl. à plat de 2,5L de 170 ch n'ont pas changé. Un 6 cyl. à plat optionnel de 3,6L de 256 ch, déjà en service dans l'utilitaire sport Subaru Tribeca, remplace l'ancien moteur de 3L de l'Outback. La boîte manuelle à six vitesses et la transmission automatique à variation continue (VC) qui peuvent être assorties au 4 cyl. insufflent un vent de renouveau au rayon des boîtes de vitesses. Le 6 cyl., lui, fait toujours équipe avec une automatique à cinq rapports.

L'Outback la moins chère, la version PZEV manuelle à 4 cyl., se détaille 28 995 $. Tout en haut de l'échelle est perché le modèle 3.6R à 6 cyl. muni du groupe Limited et de l'option multimédia ; ainsi équipé, il se vend 40 795 $. Nous avons essayé deux versions de la familiale intermédiaire de Subaru : une PZEV automatique de 30 195 $ et une 3.6R avec groupe Limited de 38 495 $. Le modèle à 6 cyl. le moins cher se détaille 35 695 $.

Dehors et dedans

L'espace de chargement surpasse celui des Accord Crosstour et Venza, pourtant plus volumineuses. Subaru a résisté à la tentation de réduire la surface vitrée, pour le plus grand bien de la visibilité. Une caméra de recul ne serait quand même pas superflue pour compenser la distance accrue entre la lunette arrière et le sol.

L'augmentation de 7 cm de l'empattement a fait des merveilles pour l'espace arrière, qui se compare enfin à celui des autres intermédiaires contemporaines. Les sièges avant remportent la palme du confort dans ce groupe : leur rembourrage enveloppant ne les empêche pas de fournir un soutien efficace durant les longs trajets. Que leur réglage soit électrique ou manuel, il permet de trouver une position de conduite idéale, une tâche que facilite d'ailleurs le volant télescopique.

L'Outback a échappé à la baisse de qualité des matériaux qui afflige les Subaru Forester et Impreza renouvelées, comme en témoigne le fini mat et souple de plusieurs plastiques. Les commandes sont généralement logiques, mais trois molettes seraient plus pratiques qu'une série de boutons plats pour régler le système de chauffage/climatisation automatique optionnel. Le système manuel se manipule plus aisément, mais son ventilateur s'avère très bruyant à partir de la deuxième vitesse. Par ailleurs, nos essayeurs se demandent encore pourquoi Subaru a sacrifié la jauge de température au profit d'une jauge de consommation d'essence analogique, alors que l'ordinateur de bord affiche déjà cette mesure bien plus précisément.

Sur la route

Le couple généreux du 4 cyl. à bas régime permet de suivre le flot de la circulation sans peine malgré le poids élevé de la voiture. Ses 170 ch sont toutefois grandement sollicités lorsqu'il faut s'engager sur l'autoroute ou dépasser. Heureusement, la transmission VC réagit promptement aux pressions sur l'accélérateur tout en faisant preuve d'une rassurante douceur. Comme les autres boîtes de ce type, elle ne camoufle pas très bien le côté grognon du moteur. Le 6 cyl. optionnel se montre plus silencieux et plus rapide sans imposer de pénalité significative à la pompe.

Comme plusieurs Subaru récentes, l'Outback donne clairement préséance au confort afin de plaire davantage au grand public. En règle générale, ça fonctionne : la suspension absorbe les crevasses et les petites bosses avec une onctuosité inégalée dans le groupe. Seuls les cahots plus secs ou profonds se répercutent parfois jusque dans l'habitacle. Toute cette souplesse a cependant fait disparaître les sensations de précision et de maîtrise inébranlable que donnait l'ancien modèle. La tenue de route est toujours sûre et prévisible, mais la caisse penche notablement en virage. La direction légère et floue au centre efface à peu près toute trace de dynamisme, surtout avec le 6 cyl., tandis que le freinage manque de vivacité. Par chance, ce ne sont pas tant ces traits que la douceur et le silence de roulement qui ressortent dans les trajets les plus courants.

Sécurité et fiabilité

Selon les tests du gouvernement américain, l'Outback fournit une très bonne protection à l'impact frontal et latéral. Elle a reçu une bonne note aux tests d'impact frontal, latéral et arrière de l'institut des assureurs américains, ainsi qu'à son test de résistance du toit ; ce dernier la classe parmi les voitures intermédiaires les plus sécuritaires.

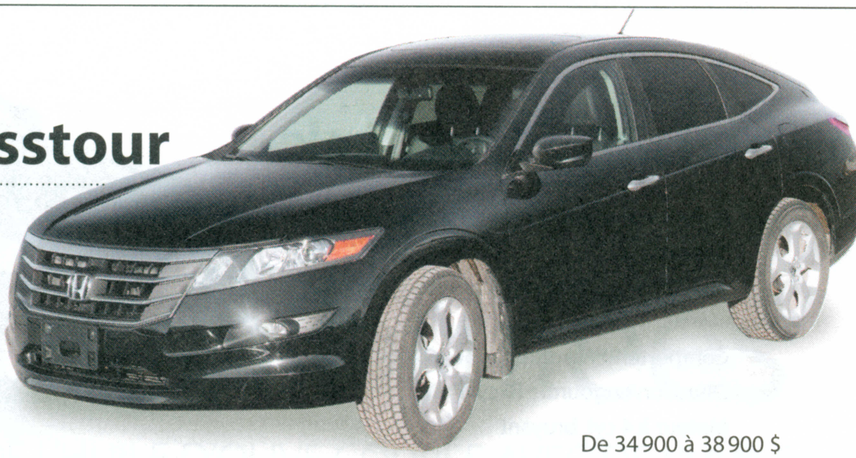
La fiabilité prévue est bonne, comme celle de l'ancienne Outback. La transmission à variation continue n'a pas fait ses preuves. Certaines pièces coûtent cher et sont rares chez les fournisseurs indépendants.



▶ Il faut mémoriser une procédure inhabituelle pour utiliser le frein de stationnement électrique. Le positionnement de la commande sur le tableau de bord a au moins libéré de l'espace sur la console centrale. ▶▶

3e rang (*ex æquo*)

Honda **Accord Crosstour**



- Combinaison moteur-transmission douce et vive
- Excellent équilibre entre confort et tenue de route
- Habitacle confortable

- Mauvaise visibilité arrière et sur les côtés
- Espace de chargement limité en hauteur
- Voiture encombrante en ville

De 34 900 à 38 900 $

Visionnez la **Honda Accord Crosstour** en action sur **www.protegez-vous.ca**

L'Accord Crosstour fait son apparition dans les salles d'exposition de Honda pour l'année-modèle 2010. Elle reprend la plateforme et les composantes mécaniques de la berline Accord V6 auxquelles le constructeur a greffé une carrosserie à hayon. L'unique moteur offert, un V6 de 3,5L de 271 ch, s'associe à une transmission automatique à cinq rapports.

La gamme comprend une seule version, la EX-L, qui est munie de série d'une foule d'équipements luxueux comme des sièges électriques en cuir, un toit ouvrant, un climatiseur automatique à deux zones et une chaîne audio haut de gamme. Elle se détaille 34 900 $. Les deux seules caractéristiques optionnelles offertes, soit un rouage intégral et un système de navigation avec caméra de recul, coûtent 2000 $ chacune. Elles ont porté le prix de notre modèle d'essai à 38 900 $.

Dehors et dedans

L'Accord Crosstour est encore plus longue que la berline Accord, déjà l'une des plus grandes intermédiaires sur le marché. Malgré cela, la voiture n'offre pas toute la polyvalence attendue d'une familiale. Le coupable : le hayon arrière très incliné, qui gruge la hauteur de chargement.



▸ La lunette arrière presque horizontale rend la visibilité quasi nulle malgré la présence d'une petite vitre verticale entre les feux d'arrêt.

Dans l'habitacle, les occupants obtiennent de bons dégagements malgré la ligne plongeante du toit. La banquette arrière se montre aussi confortable que les sièges avant, dont le seul défaut réside en la présence d'une bosse trop prononcée dans le bas du dossier. La position de conduite se démarque peu de celle de la berline Accord malgré la garde au sol supérieure de la familiale. Elle reste agréable, sauf pour les conducteurs de grande taille qui se plaindront du réglage avant/arrière insuffisant du siège.

La finition intérieure soignée convient bien à une voiture de ce prix. La console centrale présente des commandes séparées pour la radio, le système de chauffage/climatisation et le dispositif de navigation. Si seulement les boutons n'étaient pas si nombreux, et de surcroît séparés en deux blocs dans le cas de la ventilation, ce serait un bon point. Souhaitons que le constructeur simplifie bientôt cette disposition, qui affuble aussi les autres Accord et plusieurs Acura récentes.

Sur la route

La combinaison moteur-transmission de l'Accord Crosstour constitue l'un de ses meilleurs atouts. La douceur et la sonorité raffinée du V6 encouragent les montées en régime, qui sont nécessaires pour en tirer la considérable vigueur – un trait commun aux moteurs Honda. La transmission douce, vive et bien étagée assiste à merveille le conducteur dans cette tâche, d'autant plus qu'elle rétrograde activement dans les pentes et au moment des dépassements. Il faut se concentrer pour sentir la désactivation de trois des cylindres à vitesse stable, une astuce utile pour limiter la consommation d'essence.

Si les fortes mensurations de la voiture la rendent encombrante en ville, elles deviennent presque imperceptibles sur des chemins dégagés. La suspension à la fois ferme et conciliante maîtrise si bien les mouvements de la caisse qu'on croirait celle-ci beaucoup moins lourde qu'elle ne l'est en réalité. Les virages se négocient en toute confiance et avec un plaisir certain, d'autant plus que la direction précise communique généreusement les sensations de la route. Le roulement souple ne se dégrade absolument pas sur chaussée inégale, même avec quatre occupants à bord. Le freinage progressif et mordant à souhait complète ce comportement équilibré, le meilleur du groupe. Le faible niveau sonore intérieur mérite la même distinction, un honneur rarissime pour une Honda.

Sécurité et fiabilité

D'après les tests du gouvernement américain, l'Accord Crosstour fournit une très bonne protection à l'impact frontal et latéral. La berline Accord, qui a la même structure, a reçu une bonne note aux tests d'impact frontal, latéral et arrière de l'institut des assureurs américains, et une note acceptable à son test de résistance du toit.

La fiabilité prévue est très bonne, comme l'est habituellement celle de toutes les versions de l'Accord. La génération actuelle de la berline a suscité moins de plaintes que la plus récente Toyota Camry dans les premières années qui ont suivi son lancement.

3e rang (*ex æquo*)

Toyota **Venza**



Habitacle spacieux, confortable et pratique
Espace de chargement polyvalent
Moteur V6 performant

Transmission lente et récalcitrante à rétrograder
Roulement agité en ville
Comportement routier peu inspirant

De 29 310 à 41 010 $

Visionnez la **Toyota Venza** en action sur **www.protegez-vous.ca**

Lancée en 2009, la Venza est en quelque sorte la version familiale de la berline Toyota Camry. Elle a aussi un peu de l'utilitaire sport Highlander : les deux véhicules ont une garde au sol similaire et leurs versions de base utilisent le même 4 cyl. de 2,7L, qui donne 182 ch sous le capot de la Venza. Le V6 de 3,5L optionnel fournit 268 ch. La transmission automatique de série compte six rapports. Le rouage intégral optionnel avec les deux moteurs coûte 1450 $.

Le prix de détail s'échelonne de 29 310 $ pour la version de base à 4 cyl. et traction avant, à 41 010 $ pour le modèle V6 à traction intégrale muni du groupe Navigation avec [système audio] JBL. Nous avons pris le volant de cette version toute garnie. Les conducteurs qui ne tiennent pas au système de navigation, aux sièges en cuir chauffants ni à des accessoires comme le démarrage sans clé, le toit ouvrant et le hayon électrique peuvent économiser près de 9000 $ sans sacrifier le V6 ni la traction intégrale.

Dehors et dedans

Malgré sa hauteur et sa largeur accrues par rapport à celles de la Camry, la Venza ne se déguise pas en véhicule utilitaire sport. Elle épouse plutôt les formes d'une familiale classique, ce qui lui confère une visibilité acceptable ainsi qu'un espace de chargement large et polyvalent, à défaut d'être très haut.

Très facile d'accès, l'habitacle s'est avéré le plus spacieux du groupe. Le toit ouvrant panoramique en fait un endroit lumineux sans nuire au dégagement pour la tête. Les sièges avant confortables procurent un soutien lombaire efficace ; de plus, ils reculent bien assez loin pour accommoder les conducteurs de grande taille. Ce n'est toutefois pas le cas du volant : il se trouve trop près du tableau de bord pour eux, et ce malgré son réglage télescopique.

Dans la même veine, toutes les commandes fonctionnent logiquement, sauf celles de la radio lorsqu'elles s'intègrent à l'écran tactile du système de navigation. Certains matériaux présentent une texture mate, souple et attrayante, alors que d'autres plastiques et les garnitures en similibois ont plutôt l'air bon marché. Notre voiture d'essai souffrait d'un assemblage imparfait qui se manifestait par des bruits de garniture et des interstices inégaux entre les pièces du tableau de bord.

Sur la route

Curieusement, le V6 nous a paru moins doux et silencieux sous le capot de la Venza que dans d'autres véhicules Toyota. Son exemplaire souplesse et sa puissance généreuse sont néanmoins intactes ; elles rendent la voiture très rapide malgré son poids élevé et la paresse de la transmission automatique. Celle-ci rétrograde vraiment lentement, assez pour retarder les reprises d'environ une seconde. Même si elle compte six rapports, elle ne nous a pas empêchés d'atteindre la plus forte consommation d'essence réelle du groupe au volant de la Venza.

Le comportement routier placide n'incite pas à pousser cette grande familiale dans ses derniers retranchements. Dès le départ, la direction engourdie et le freinage totalement dénué de mordant isolent trop le conducteur de la route. La voiture s'y agrippe correctement, mais la suspension flotte sur les grandes ondulations de la chaussée, et elle peine à maîtriser les mouvements de caisse. Malgré cette souplesse, le roulement est loin d'être aussi doux que dans la Camry ou le Highlander. Il faut blâmer les énormes pneus de 20 po qui télégraphient les moindres petits cahots dans l'habitacle. Le bruit des projections de la route, le ronflement de l'échappement et le sifflement du vent à haute vitesse, tous rares dans une Toyota de haut de gamme, ne font rien pour améliorer le raffinement de la Venza.

Sécurité et fiabilité

Selon les tests du gouvernement américain, la Venza fournit une très bonne protection à l'impact frontal et latéral. Elle a obtenu une bonne note aux tests d'impact frontal, latéral et arrière de l'institut des assureurs américains.

La fiabilité prévue à long terme est très bonne, comme c'est habituellement le cas des Toyota. Certains modèles récents du constructeur ont cependant connu des pépins dans l'année qui a suivi leur lancement ; c'est le cas de la Camry, dont dérive la Venza. Toyota semble avoir réglé ces défauts assez rapidement dans le cas de la Camry. Les énormes pneus de série (19 po avec le 4 cyl., 20 po avec le V6) coûteront très cher à remplacer, et les pneus d'hiver à acheter.



Les multiples espaces de rangement de la console centrale renforcent l'aspect pratique de l'habitacle.

	1er rang	2e rang	3e rang (ex æquo)	
	Hyundai Santa Fe	**Subaru Outback**	**Honda Accord Crosstour**	**Toyota Venza**
Prix de détail	de 25 999 à 37 599 $	de 28 995 à 40 795 $	de 34 900 à 38 900 $	de 29 310 à 41 010 $
Prix du modèle essayé	27 499 $ (2.4 GL automatique) * 35 799 $ (3.5 Limited) **	30 195 $ (PZEV automatique) * 38 495 $ (3.6R avec groupe Limited) **	38 900 $ (EX-L, traction intégrale, système de navigation)	41 010 $ (V6, traction intégrale, groupe Navigation avec JBL)
Transport et préparation	1760 $	1525 $	1550 $	1490 $
Moteur (cylindrée, type, puissance, couple)	2,4L, 4 cyl., 175 ch, 169 lb-pi * 3,5L, V6, 276 ch, 248 lb-pi **	2,5L, 4 cyl. à plat, 170 ch, 170 lb-pi * 3,6L, 6 cyl. à plat, 256 ch, 247 lb-pi **	3,5L, V6, 271 ch, 254 lb-pi	2,7L, 4 cyl., 182 ch, 182 lb-pi 3,5L, V6, 268 ch, 246 lb-pi *
Boîte manuelle	6 vitesses	6 vitesses	non offerte	non offerte
Transmission automatique	6 rapports * et **	5 rapports ** ; à variation continue *	5 rapports	6 rapports
Traction	avant * ; intégrale **	intégrale	avant ; intégrale *	avant ; intégrale *
Freins avant	disque ventilé	disque ventilé	disque ventilé	disque ventilé
Freins arrière	disque	disque * ; disque ventilé **	disque	disque
Système antiblocage	de série	de série	de série	de série
Régulateur de stabilité	de série	de série	de série	de série
Suspension avant	indépendante, jambes de force	indépendante, jambes de force	indépendante, bras multiples	indépendante, jambes de force
Suspension arrière	indépendante, bras multiples	indépendante, bras multiples	indépendante, bras multiples	indépendante, jambes de force
Pneus du modèle essayé	235/65R17 * ; 235/60R18 **	225/60R17	225/60R18	245/50R20
Poids	de 1672 à 1868 kg ** ; 1689 kg *	de 1542 à 1648 kg ** ; 1591 kg *	de 1755 à 1845 kg *	de 1705 à 1835 kg *
Empattement	270 cm	274 cm	278 cm	278 cm
Longueur	468 cm	478 cm	500 cm	480 cm
Largeur	189 cm	182 cm	190 cm	191 cm
Hauteur	173 cm	167 cm	167 cm	161 cm
Capacité de remorquage	749 kg * et ** ; avec freins de remorque : 907 kg (4 cyl.) ou 1587 kg (V6)	avec freins de remorque : 1227 kg (4 cyl.) * ; 1363 kg (V6) **	680 kg	1134 kg (4 cyl.) ; 1587 kg (V6) *
Consommation d'essence L/100 km †	10,2/7,2 * ; 10,5/7,7 **	9,5/6,9 * ; 11,8/8,2 **	12,3/8 *	11,5/7,9 *
Carburant recommandé	ordinaire	ordinaire	ordinaire	ordinaire
Garantie de base	5 ans/100 000 km	3 ans/60 000 km	3 ans/60 000 km	3 ans/60 000 km
Garantie du groupe motopropulseur	5 ans/100 000 km	5 ans/100 000 km	5 ans/100 000 km	5 ans/100 000 km
Assistance routière	3 ans sans limite de kilométrage	3 ans sans limite de kilométrage	3 ans sans limite de kilométrage	3 ans/60 000 km

* et ** modèles de l'essai † ville/route, selon Ressources naturelles Canada

Conclusion

Comme la polyvalence constitue la raison d'être des véhicules multisegments, nous en avons fait le principal critère de notre classement.

À ce jeu, le SANTA FE s'en tire avec les grands honneurs. Les formes régulières de l'espace de chargement permettent d'y déposer des objets encombrants ou d'y entasser sans difficulté des bagages en quantité. L'excellente visibilité et la taille raisonnable facilitent la conduite quotidienne, tandis que le comportement routier sûr agrémente les trajets extra-urbains. Le prix très concurrentiel, les alléchantes promotions et la garantie complète augmentent encore l'attrait du Santa Fe. Un essai s'impose toutefois pour vous assurer que vous pourrez composer avec la position de conduite particulière et la suspension sèche.

L'OUTBACK se classe tout juste derrière le Santa Fe. Elle lui cède le pas surtout en raison de l'agrément de conduite et du coffre supérieurs de ce dernier. Les places arrière offrent enfin d'amples dégagements pour deux adultes, gracieuseté de l'empattement allongé en 2010. La suspension souple procure un confort digne de mention, et le comportement routier, à défaut d'être étincelant, s'avère sécuritaire grâce à la présence de l'excellent rouage intégral de Subaru. Présenter la plus faible consommation d'essence du groupe ne gâche pas la sauce non plus.

L'ACCORD CROSSTOUR et la VENZA font match nul à la troisième place pour des raisons fort différentes.

Si seulement l'Accord Crosstour avait une dose supplémentaire de polyvalence, elle aurait devancé la Venza au classement final. Nos essayeurs ont louangé son comportement routier équilibré ainsi que son groupe motopropulseur vif et raffiné. Ses bonnes manières sur la route s'accompagnent d'un habitacle confortable et spacieux pour quatre adultes. L'énorme taille de la voiture et sa visibilité arrière atroce en font toutefois une mauvaise candidate aux déplacements urbains. Son coffre peu logeable pour la catégorie (sauf en longueur) et l'absence d'une version d'entrée de gamme à environ 30 000 $ achèvent de limiter son attrait auprès des familles.

La Venza a un intérieur et un coffre plus pratiques que ceux de la Honda. Son espace intérieur abondant, son tableau de bord bien conçu, le confort de ses sièges et la puissance de son V6 ne parviennent toutefois pas à racheter son manque de raffinement, son roulement sec et flottant de même que son comportement routier dénué de caractère. L'assemblage n'est pas à la hauteur des anciennes habitudes de Toyota, et de nombreux bruits de roulement parsèment les balades. ◀◀

par Rémi Maillard

ENFANTS : gare aux pesticides!



Photo : iStockphoto

Chaque année, le Centre antipoison du Québec enregistre quelque 50 000 cas d'intoxication aiguë, dont près de la moitié impliquent des enfants de moins de 15 ans. Au banc des accusés, notamment, les pesticides, à l'origine de plusieurs centaines de cas à eux seuls.

Destinés à contrôler les maladies fongiques, les insectes nuisibles et certains rongeurs ou encore les mauvaises herbes, ces produits sont souvent utilisés en agriculture et en horticulture. Or, les études démontrent qu'ils peuvent contaminer l'eau, le sol, l'air et les aliments. De surcroît, leurs effets à long terme avérés ou soupçonnés sont très graves, puisqu'il s'agit de cancers, de dommages génétiques, de troubles de la reproduction et du développement ou d'atteintes aux systèmes immunitaire, endocrinien et nerveux.

« Depuis l'entrée en vigueur du Code québécois de gestion des pesticides [entre 2003 et 2006], la disponibilité de ces produits dans les magasins ou les centres de jardinage a diminué. Théoriquement, il y a donc moins de risques d'exposition chez les plus jeunes, explique Onil Samuel, conseiller scientifique en santé et environnement à l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ). Cependant, des études montrent qu'on retrouve encore aujourd'hui certaines de ces substances dans l'urine des enfants, y compris en milieu résidentiel et urbain. »

Perplexes, les experts ont fini par identifier les deux principales sources de cette contamination. La première se situe dans la maison ou à proximité : entretien des plantes d'intérieur, du gazon ou des arbustes, résidus toxiques sur les vêtements des parents utilisateurs professionnels ou sur les animaux domestiques. « Sans parler des produits non autorisés que beaucoup de Québécois continuent à se procurer dans d'autres provinces ou aux États-Unis », précise Onil Samuel.

La seconde source pourrait être d'origine alimentaire. Une étude réalisée en 2004 par l'INSPQ indique par exemple que les petits Québécois âgés de trois à sept ans seraient exposés « de façon significative » aux pesticides organophosphorés, peut-être par la consommation de fruits et de légumes contenant des résidus. « Malheureusement, déplore Onil Samuel, les données sur les pesticides dans les aliments recueillies par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et l'Agence canadienne d'inspection des aliments ne sont plus accessibles. »

Il existe encore beaucoup d'incertitudes reliées à l'exposition aux faibles doses de façon continue ou répétée, conclut le chercheur, « ce qui justifie amplement de se montrer prudent et de maintenir le code de gestion québécois, spécialement pour l'utilisation des pesticides en milieu urbain ».

56 % des matières recyclables,

soit 608 000 tonnes, ont été récupérées et mises en valeur dans le cadre de la collecte sélective municipale en 2008 au Québec. Selon Recyc-Québec, cela correspond à une augmentation de 15 % par rapport à 2006. Cette hausse est notamment due à l'utilisation de contenants de récupération plus gros, par exemple les bacs roulants, à la desserte de nouvelles clientèles (multilogements, petits commerces, institutions, etc.) et à une meilleure information sur les matières acceptées ou non. Le papier et le carton représentent 81 % des matières récupérées (493 000 tonnes), le verre 11 %, le plastique 4 %, les métaux ferreux 3 % et les métaux non ferreux 1 %. À titre de comparaison, 40 % des ordures municipales européennes sont en moyenne recyclées ou compostées, l'Autriche étant la championne toutes catégories avec 70 %.

Les sèche-mains électriques sont-ils nocifs pour l'environnement ?

Jocelyne Longchamp, par courriel



Photo : Réjean Poudrette

PV Difficile de répondre à cette question sans une analyse du cycle de vie comparée de ces appareils et d'autres moyens de séchage (papier, serviettes en tissu). Cela dit, des calculs effectués en 2007 par l'organisme étasunien The Climate Conservancy indiquent qu'un sèche-mains électrique émet entre 9 et 40 g de CO_2 pour un usage moyen de 30 secondes – les chiffres varient en fonction du mode de calcul et du type d'appareil utilisé. Seuls bémols : ces données ne prennent pas en compte la fabrication et la fin de vie de l'appareil. Les auteurs de l'étude affirment par ailleurs qu'un séchage des mains avec une serviette en papier standard émet 28 g de CO_2. Or, on en utilise souvent deux, voire trois… La solution ? S'essuyer sur son jean ou sa chemise !

par Stéphanie Perron



L'aluminium est-il cancérigène lorsqu'il est chauffé sur le barbecue ?

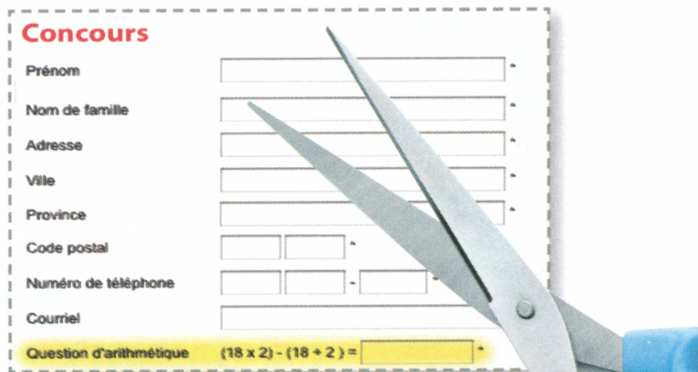
Daniel Jomphe

PV L'humain absorbe environ 10 mg d'aluminium quotidiennement provenant surtout des aliments. Selon Santé Canada, à peine 1 ou 2 mg émanent des casseroles. À cet égard, l'Organisation mondiale de la santé considère qu'un adulte peut absorber sans danger plus de 50 mg d'aluminium chaque jour. Si la cuisson au barbecue a si mauvaise presse, c'est notamment parce que manger beaucoup de viande, de volaille ou de poisson cuits à température élevée peut accroître le risque de cancer, car la haute température cause l'apparition de substances toxiques (amines hétérocycliques) dans les parties calcinées et croustillantes. « Des substances nocives sont aussi formées lorsque le gras tombe sur les surfaces chaudes du barbecue, car la fumée ainsi produite dépose sur la viande des substances chimiques qui peuvent, à long terme, accroître le risque de cancer », prévient André Beaulieu, de la Société canadienne du cancer. Envelopper les aliments dans du papier d'aluminium ou en déposer une feuille directement sur les grilles permet de limiter l'écoulement des gras. Conseils : choisissez des viandes maigres, retirez le gras ou la peau avant la cuisson, ne mangez pas les parties carbonisées, utilisez de la marinade, mais pas d'huile ou de beurre.

Pourquoi les concours publicitaires comportent-ils des questions d'habileté ?

Lise Blanchard, Trois-Rivières

PV Le Code criminel interdit les loteries et les jeux de hasard qui exigent l'achat d'un bien ou d'un service et dont le gagnant est déterminé au hasard. Pour contourner la loi et éviter que les concours soient basés uniquement sur le hasard, les organisateurs demandent aux participants de se soumettre à des « épreuves » comme les questions d'arithmétique.



« Lorsqu'un concours publicitaire impose l'envoi d'une étiquette de produit, les organisateurs doivent, pour se conformer à la loi, offrir aux participants une solution de rechange, par exemple la possibilité d'écrire à la compagnie pour obtenir gratuitement un coupon de participation », explique Réjean Thériault, de la Régie des alcools, des courses et des jeux. Or, cette possibilité est généralement inscrite en très petits caractères dans les règlements du concours, et peu de gens se donnent la peine de faire cette démarche…



Ma laveuse frontale dégage une odeur désagréable, même si je laisse la porte entrouverte. Que faire ?

Micheline Gilbert, Québec

PV Lors de nos tests sur les laveuses frontales (PV mars 2006 et mars 2009), nous avons constaté que les trous de vidange sous le joint d'étanchéité sont parfois mal situés, laissant un peu d'eau et de débris s'accumuler dans les replis du joint. Pour éviter l'apparition d'odeurs, les fabricants recommandent d'éponger celui-ci après l'utilisation. Certains joints s'essuient plus facilement que d'autres, trop rigides et étroits.



Photos : Réjean Poudrette ; iStockphoto

AVIS&RAPPELS

par Stéphanie Perron

Voici une sélection des avis et rappels les plus importants qui ont été diffusés au Québec ces derniers mois par divers organismes publics et entreprises. Pour accéder à leurs sites Web ou pour voir une plus large sélection d'avis, visitez le www.protegez-vous.ca/rappels.

Contaminations

PLOMB

Certains éléments de ces produits ont ou peuvent avoir une forte teneur en plomb et posent un risque d'intoxication si on les porte à sa bouche. Les métaux lourds s'accumulent dans les organes vitaux, peuvent en affecter le fonctionnement et endommager le système nerveux central. Cessez l'utilisation.

18 mars 2010 — Divers **bâtons de hockey Nike Bauer junior et jeune**, vendus de 2004 à févr. 2010 et fabriqués avant 2008 (sauf un modèle). La peinture qui les recouvre peut contenir du plomb. Pour connaître les modèles rappelés, contactez **Bauer Hockey Corp. :** www.bauer.com/recall ou 1-888-734-0443

Automobiles

Notez le numéro de série de votre véhicule et appelez votre concessionnaire.

GENERAL MOTORS

2 mars 2010 — 256 465 **Chevrolet Cobalt 2005-2010, Pontiac G5 2007-2010 et Pursuit 2005-2007** avec direction assistée : une perte soudaine d'assistance de la direction pourrait survenir ; le véhicule passera alors en mode de direction manuelle, ce qui exigera des efforts supplémentaires du conducteur. Un message s'affichera dans le tableau de bord et une sonnerie s'enclenchera. Correction : remplacement du moteur de la direction à assistance électrique. Campagne 10023.

16 mars 2010 — 14 186 **Cadillac CTS 2003-2007** vendues ou immatriculées en Ontario, au Québec, au Nouveau-Brunswick, en Nouvelle-Écosse, à Terre-Neuve et à l'Île-du-Prince-Édouard : le raccord de tuyau de frein avant de l'étrier pourrait se corroder, du liquide s'écouler à la surface de contact entre le raccord et le tuyau en caoutchouc, et ce dernier se détacher, ce qui augmenterait les distances de freinage. Correction : remplacement des 2 tuyaux de freinage avant. Campagne 9149.

HONDA

16 mars 2010 — 28 817 **Element et Odyssey 2007-2008 :** après chaque démarrage, un problème avec le logiciel d'autodiagnostic du modulateur de frein VSA (assistance à la stabilité du véhicule) peut laisser de l'air pénétrer dans la pompe du modulateur. À la longue et après plusieurs démarrages, il pourrait y avoir assez d'air dans le système pour modifier la sensation quand on appuie sur la pédale de frein et pour diminuer le rendement des freins. Correction : élimination de l'air dans le circuit de freinage, application de scellant et pose de bouchons sur le modulateur de frein VSA.

MITSUBISHI

1er mars 2010 — 1242 **Endeavor 2004 :** le sel de voirie et la boue mélangée à du sel peuvent se loger entre un support de renforcement et le tuyau du réservoir de carburant et provoquer de la corrosion. Le tuyau du réservoir pourrait se perforer et fuir pendant qu'on fait le plein, ce qui pose un risque d'incendie. Correction : remplacement du tuyau du réservoir de carburant et des pièces connexes par des pièces neuves mieux conçues. Campagne SR-10-002.

NISSAN

2 mars 2010 — 8681 **Infiniti QX56, et Nissan Armada et Titan 2005-2009 :** la matière composant les contacts du transmetteur de niveau de carburant pourrait détériorer et contaminer le transmetteur. L'indicateur de niveau de carburant pourrait alors indiquer qu'il reste du carburant alors que le réservoir est vide. Correction : envoi aux propriétaires de 2 lettres, l'une pour leur recommander de maintenir le niveau de carburant supérieur à la moitié du réservoir, l'autre pour qu'ils se rendent chez leur concessionnaire pour le remplacement du transmetteur de niveau de carburant. Campagnes R151 et R152.

3 mars 2010 — 2297 **Frontier, Pathfinder et Xterra 2006 et 2008 :** la partie du réservoir de carburant moulé sous le transmetteur de niveau est trop mince, ce qui pourrait entraîner une déformation de la base du réservoir et faire que le flotteur du transmetteur nuise à d'autres composants. L'indicateur de niveau de carburant pourrait alors indiquer que le réservoir est au quart plein alors qu'il est vide. Correction : envoi aux propriétaires de 2 lettres, l'une pour leur recommander de maintenir le niveau de carburant supérieur à la moitié du réservoir, l'autre pour qu'ils se rendent chez leur concessionnaire pour le remplacement du transmetteur de niveau de carburant. Campagne R153.

3 mars 2010 — 6246 **Infiniti QX56, Nissan Armada et Titan 2008-2010, et Quest 2008-2009 :** un défaut de l'extrémité du pivot de pédale de frein pourrait faire que le pivot se déloge et que la pédale de frein se dégage partiellement de son support. Le conducteur sentirait alors un jeu inhabituel de la pédale et une réduction de la force de freinage, ce qui pourrait augmenter la distance de freinage. Correction : inspection et, le cas échéant, remplacement de la pédale de frein. Campagnes R154 et R155.

SIÈGES D'AUTO POUR ENFANTS

1er avril 2010 — Sièges d'enfant/d'appoint **Britax Frontier XT Can Pink Sky** E9LC3H7, **XT Can Rushmore** E9LC3H6 **et XT Can Canyon** E9LC3M6 fabriqués du 16 févr. au 12 mars 2010. Ils

Condamnations

Ces condamnations ont été rendues publiques récemment. Toutefois, il s'écoule plusieurs mois entre le moment où l'infraction est constatée et celui où le verdict est rendu.

Alimentation

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et la Division de l'inspection des aliments de Montréal ont récemment publié une liste de commerçants reconnus coupables d'infractions.

Ces établissements ont détenu un produit impropre à la consommation : **Accommodation des Platanes** de l'avenue des Platanes à Québec (2008), **Charcuterie Les Trois Continents** du boulevard Saint-Joseph à Saint-Jean-sur-Richelieu (2008), le supermarché **Metro Plus** du boulevard des Laurentides à Saint-Jérôme (2009), la poissonnerie **Produits de la mer Gaspez'y** de Gaspé (2009), **Restaurant L'Excelso Alcan Alma** de la rue des Pins Ouest à Alma (2008).

Ces commerces ont détenu des aliments à une température inappropriée, posant un risque pour la santé de leurs clients. Ils n'en sont pas à leur première infraction : **Restaurant Au Kinh Do** du boulevard Taschereau à Brossard (2009), **Brasserie de la Rivière** de Cowansville (2008), **Le Buffet Maison Kirin Brossard** de Brossard (2009), **Buffet Vichy** de Longueuil (Saint-Hubert, 2009), le supermarché **IGA** de Bois-des-Filion, **Restaurant Amir** du 5252, rue Jean-Talon Ouest à Montréal (2009), **Restaurant Cha Chaan Teng** de Brossard (2009), **Restaurant Viviry** de Hudson (2009), **Restaurant Seng Hing** du boulevard Taschereau à La Prairie (2009), **Roma Pizzeria** de l'avenue Bourdages à Saint-Hyacinthe (2009), **Le Royaume de la Thaïlande** de Longueuil (Greenfield Park, 2008), la cafétéria **Le Pierrot** du boulevard Saint-Joseph à Gatineau (2009).

Ces établissements ont maintenu leurs locaux et leurs équipements dans un état de malpropreté généralisée : le restaurant **Chez Tabby** du boulevard Bromont à Bromont (2008), la ferme laitière **Ferme R Enr.** (Charles Roberge) de Sainte-Anne-de-la-Rochelle (2008), le restaurant **Priszm** du boulevard Harwood à Vaudreuil-Dorion (2009), **Restaurant Le Guerras** de Drummondville (2009), **Restaurant Sul Posto** de la rue de la Gare du Palais à Québec (2008), **Restaurant Viviry** de Hudson (2009).

Ce commerce n'a pas empêché que ses installations ou ses équipements soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires : **Restaurant Chinois Chez Song** de la route Marie-Victorin à Contrecœur (2009).

Ces établissements n'étaient pas exempts d'insectes, de rongeurs ou de leurs excréments : **Shish Poulet** du boulevard Pie-IX à Montréal (2009), **Marché Kim Po** de l'avenue Victoria à Montréal (2009).

Vous êtes témoin de pratiques insalubres liées à l'alimentation ? Composez le 514-280-4300 si l'établissement est situé à Montréal, et le 1-800-463-5023 s'il est situé ailleurs au Québec. **SP**

pourraient ne pas contenir assez de matériaux amortissants dans la zone de l'appuie-tête, exposant les enfants à des blessures en cas d'impact. Contactez **Britax** pour obtenir une trousse de réparation : 1-888-427-4829

Divers

▸ BARRIÈRES D'ESCALIER

25 mars 2010 — Barrières en bois **Evenflo** pour haut d'escalier, modèle 10502, CUP 032884145652, fabriquées d'oct. 2007 à juill. 2009 et vendues de déc. 2007 à sept. 2009, notamment chez **Toys R Us**. Les barreaux peuvent se briser, posant un risque de chute pour l'enfant. Cessez l'utilisation et contactez **Evenflo :** safety.evenflo.com ou 1-800-265-0749

▸ CHAISES HAUTES

18 mars 2010 — Chaises hautes **Graco Harmony** fabriquées de nov. 2003 à déc. 2009, vendues de déc. 2003 à févr. 2010, modèles 3920BAN, 3920GEI, 3935THR, 3940HML, 3951CLT, 3960CJG, 3E00ABB, 3920BEB, 3920GRN, 3940CAP, 3940SLT, 3951WLO, 3960CNP, 3E00GPK, 3920DOH, 3920HMP, 3940CLE, 3940UNN, 3955WSR, 3960GGG et 3E01BDS. Les vis des pieds avant peuvent se dévisser et tomber, et le support en plastique des pieds arrière peut se fissurer, posant un risque que la chaise soit instable, bascule et que le bébé tombe. Cessez l'utilisation et contactez **Elfe Juvenile Products :** www.elfe.net ou 1-800-667-8184



▸ CHARGEURS DE BATTERIE

26 févr. 2010 — Chargeurs de batterie (cycle de 3 heures) n° 54-2973, vendus chez **Canadian Tire** de 2000 à 2009 **avec les perceuses et les trousses pour perceuses sans fil Mastercraft 18V** n^os 54-2973 et 54-2772. Le chargeur peut surchauffer. Contactez **Techtronic Industries :** 1-800-597-9624

▸ CLOUEUSES PNEUMATIQUES

11 mars 2010 — **Cloueuses pneumatiques à bobine,** modèle NV83A2, fabriquées d'oct. 2002 à sept. 2005 (le 1er caractère du n° de série est le mois, le 2e est l'année) et vendues environ de nov. 2002 à mars 2006. La cloueuse peut projeter des clous de côté, posant un risque de blessure ; 15 blessures, dont 5 ont entraîné une cécité partielle. Cessez l'utilisation et contactez **Hitachi Koki Canada :** www.hitachipowertools.ca ou 1-800-970-2299

▸ DÉTECTEURS DE TENSION

12 mars 2010 — Détecteurs de tension **VoltAlert** de **Fluke** ayant l'apparence d'un stylo jaune, modèle 1AC-AI, gamme de détection de 90 à 1000 volts, vendus de sept. 2009 à févr. 2010. Le détecteur pourrait ne pas indiquer la présence d'une source de tension et donner l'impression que l'alimentation électrique est coupée, posant un risque de blessure grave ou de décès par choc électrique ou brûlure thermique. Cessez l'utilisation et contactez **Fluke Corporation :** 1-888-983-5853

▸ FOURS ENCASTRÉS

21 janv. 2010 — Fours doubles encastrés **Thermador**, modèles C272B, C302B, SEC272, SEC302, SECD272 et SECD302, n° de série de FD8403 à FD8701 (sous le panneau de contrôle), vendus de juin 2004 à juill. 2007. Le four peut être insuffisamment isolé et surchauffer, posant un risque d'incendie, et la fonction d'autonettoyage causer l'incendie des armoires à proximité. Contactez **Thermador :** 1-800-701-5230

▸ LIVRES DE RÉNOVATION

5 févr. 2010 — Livres de rénovation domiciliaire **AmeriSpec Manuel d'entretien de la maison** (janv. 2006) ; **Lowe's Complete Home Improvement and Repair** (sept. 2005, déc. 1999) ; **Lowe's Complete Home Wiring** (mai 2008) ; **Sunset Basic Home Repairs** (févr. 1995, janv. 1975) ; **Sunset Complete Home Wiring** (déc. 1999) ; **Sunset Complete Patio Book** (janv. 2006, janv. 1998, avril 1990) ; **Sunset Home Repair Handbook** (oct. 1998, févr. 1985) ; **Sunset Water Gardens** (janv. 2004) ; **Sunset You Can Build – Wiring** (janv. 2009). Certains diagrammes de câblage électrique comportent des erreurs qui présentent un risque de choc électrique ou d'incendie. Voyez les codes de produits au www.sunsetrecall.com. Contactez **Oxmoor House :** 1-866-696-7602

▸ PORTE-BÉBÉS

23 mars 2010 — Porte-bébés **Infantino de type sac**, vendus de janv. 2003 à mars 2010, notamment chez **Wal-Mart** et **Babies R Us :** modèles **SlingRider** (pour bébé de 20 lb ou moins), n° d'article débutant par 141, 151, 551, 741 ou 751 ; **Wendy Bellissimo**, articles 3937500H7 et 3937501H7. Le corps de l'adulte peut exercer une pression sur le nez et la bouche du bébé, posant un risque d'asphyxie ; 3 morts signalées. Cessez l'utilisation et contactez **Infantino :** www.infantino.com ou 1-888-808-3111



▸ RÉCEPTEURS POUR CHEMINÉES ÉLECTRIQUES

16 mars 2010 — Récepteurs contrôleurs enfichables inclus avec certains **poêles et cheminées électriques et à encastrer Charmglow, Dimplex, Electraflame, Electralog, Optiflame et Symphony**, vendus de 200 à 1500 $ chez **Sears** de 1998 à 2009. Cheminées visées : DF2006, DF2305, DF2603, DF12309, SF5601, CFP3652CB, DFP3641C, DFP3643A, DFP3670C, DFP3670W, DFP743C, DFP4743E, DFP4743O, DFP4743W, DFP4765BW, DFP7823AB, CDS6599CB, CDS6599CC, DS7420, SC2606, DFP3696A, DFP3696O, DFP3641O, DFP3643O, DFP3670B, DFP7823EB et DS3311. Le récepteur peut surchauffer, posant un risque d'incendie. Débranchez-le de la prise de courant et de la cheminée et contactez **Dimplex :** www.recall.dimplex.com ou 1-866-673-9880. Vous pouvez utiliser les cheminées et les poêles en les branchant directement à la prise de courant.

Protégez-Vous

RÉDACTION
Coordonnatrice du contenu : Isabelle Girard
Journalistes : Lise Bergeron, Jesse Caron, Stéphan Dussault, Jean-François Gazaille, Rémi Maillard, Frédéric Perron et Stéphanie Perron
Réviseure-correctrice : Dominique Pasquin

TESTS
Chargés de projets : Émilie Brunelle, ing. jr, Clémence Lamarche, ing. jr, et Félix Ménard Saint-Denis, ing. jr

PRODUCTION
Coordonnateur : Richard Lévesque
Infographistes : Valérie Banville, Guy Lacroix et Yan Lanouette

SITE WEB
Édimestre : Judith Semco-Nickner

Les Éditions Protégez-Vous

2120, rue Sherbrooke Est, bureau 305
Montréal (Québec) H2K 1C3
Télécopieur 514-223-7160
www.protegez-vous.ca courrier@protegez-vous.ca
Directeur général : David Clerk
Directeur des médias imprimés : Sylvain Masse
Coordonnatrice des projets imprimés : Maryse Lafrenière
Directeur des médias numériques : Éric Léveillé
Coordonnateur des projets numériques : Vincent David
Coordonnateur de l'informatique et des bases de données : Denis Mousseau
Directeur du contenu : André Saint-Hilaire
Coordonnatrice des projets spéciaux : Agnès Delavault
Directrice des affaires publiques : Manon Lacourse
Agente service à la clientèle : Nathalie Lachapelle
Agent clients internes : Alain Migneault
Directrice de l'administration : Anissa Zouggari

MISSION
Le magazine *Protégez-Vous* est publié par Les Éditions Protégez-Vous, un organisme sans but lucratif entièrement indépendant voué à l'éducation du public en matière de consommation.

CONFIDENTIALITÉ
Protégez-Vous ne vend pas et ne loue pas sa liste d'abonnés.

DÉPÔT LÉGAL
Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2010
Bibliothèque et Archives Canada, 2010
ISSN 0701-8517 *Protégez-Vous* est indexé dans *Repère*.

Canada
Nous reconnaissons l'aide financière accordée par le gouvernement du Canada pour nos dépenses d'envoi postal et nos coûts rédactionnels par l'entremise du Programme d'aide aux Publications (PAP) et du Fonds du Canada pour les magazines. Pour en connaître davantage sur les politiques qui régissent Les Éditions Protégez-Vous, le magazine *Protégez-Vous* ou encore les titres de la Collection Protégez-Vous :
WWW.PROTEGEZ-VOUS.CA

PUBLICITÉ
Géraldine Richard
Téléphone : 450-224-7682
Télécopieur : 450-224-2478
grichard@protegez-vous.ca

GARANT DES FORÊTS INTACTES
Les Éditions Protégez-Vous sont signataires de la campagne de protection des forêts intactes de Canopée.
www.canopeeqc.org

SERVICES TECHNIQUES
Préimpression, impression et expédition aux abonnés : Transcontinental Interweb Montréal
Distribution : Les Messageries Benjamin
Hébergement du site Web : Absolunet

SERVICE DES ABONNEMENTS
C.P. 5000, succ. Saint-Martin, Laval (Québec) H7V 0A5
1-866-895-7186
(de 8 h 30 à 21 h du lundi au vendredi, de 9 h à 21 h le samedi et le dimanche)
service@protegez-vous.ca

TARIF D'ABONNEMENT
1 an (12 numéros) : 36,12 $ (taxes comprises)

CCAB


30
50
60
70
Sur la route,
prenez le temps
de ralentir
Sur une distance de 10 kilomètres
Rouler à 70 km/h, dans une zone de 50 km/h, vous fait gagner à peine 4 minutes.
Sur une distance de 15 kilomètres
Rouler à 90 km/h, dans une zone de 70 km/h, vous fait gagner à peine 3 minutes.
Sur une distance de 20 kilomètres
Rouler à 110 km/h, dans une zone de 90 km/h, vous fait gagner à peine 2 minutes.
Cet été, prenez ça cool !
Société de l'assurance automobile Québec
www.saaq.gouv.qc.ca


ÉPARGNE
LE NOM
LE DIT